

مارچ 2012

کراچی

نامہ

باورچی خانہ

ماہرین کا انتخاب آپ کیلئے

Pakistan	Rs. 65.00
U.A.E	Dh. 08.00
India	Rs. 70.00
Bahrain	Dn. 01.00
K.S.A	S.R. 08.00
Kuwait	Dn. 01.00

PDFBOOKSFREE.PK

فصلیہ ایئر	حبیب ہادی	ڈیر اننگز	نویس جمل
جنگ ایئر	عالیہ بیگم	کیڈنگ	طارق علی
سب ایئر	کیم اناز	فوتو گرافر	سلمان ابرار
جبرائیل بیگم	زہرہ عثمانی	اکاؤنٹ منیجر	اشرف الحق
ریکٹنگ ایگزیکٹوز	ذیشان حیدر	خط و کتابت کیلئے	101، ہوا کی سینٹر فرسٹ فلور 124-R، حیات طارق روڈ ای سی ایس ایس انسٹی ٹیوٹ کراچی، پاکستان۔
مرکز کٹیشن	نویس بیگم	فون	453-4122, 453-1133, 431-6530
ڈیڑ ٹیوٹنگ شیجر رلا ہور	سید طاہر علی بخاری	فیکس	Fax : 021-452-8822
گاہکوں کی خدمت کے لیے	قاضی سید عارف عالم ایڈووکیٹ	ای میل	channels@cyber.net.pk

2154
کپی
باورچی خانہ

سوغات

13 ادارہ
14 تصوف و سراسر
16 سمو سے
18 دامن
20 دسی برید
22 گوشت
24 پادھی چا خانہ کے کچان
46 قاجانی کے کچان
47 برنی کی لذت
48 چندر
52 باری کیو پیش
54 دس بدس
56 میکاپ سے
58 بچوں کی غذا کی اہمیت
60 بچہ کچا کچا
62 چٹ پٹ کھانا کھالیا
64 شکربری و شیز
66 کیلریز اور آپ
68 حلق سے متعلق
70 نیم
72 کڑو گار منٹس
74 ملی مشورے
76 بی بی ایک مودی مرض ہے
78 سیٹیکل انفارمیشن
80 اپنا بھر دیکھا تھے
82 طلاق و جوہات
84 یہ ہے درست عمل
86 پادھی چا خانہ کے کچان میں
88 اسکرپ
90 ٹوٹے
92 قصوری خیرنامہ
94 دھنک رنگ
96 اکیسویں صدی
98 خطوط کی منتقلی
100 ستارے کیا کہتے ہیں

Volume 13 No. 03

معزز قارئین

اسلام و حکم

بادشاہ کا شمار آپ کی خدمت میں حاضر ہے۔ یہ تمام جہاں کے ارادے اور خواہشات کو سمجھتا ہے۔ پاکستانی ہمارے لئے باعث افتخار ہے جب جنتِ ثلثین میں پاکستان کے حصول کیلئے ہائی پاکستان کا حکمِ اعظم مقرر کیا جاتا ہے ایک مہرِ انصافی قدم اٹھایا اور 23 مارچ کے مبارک دن قرارداد پاکستان منظور کی گئی یہ وہ حالت تھی جسے مسلمانانِ ہند پر مشرک کے لوہے کی گھسی گئی آنکھ بدھوئے، یہ غیر قرآنی اور باطنی سچائی کی تاریکی کھاتی

اختلاف پر غور نہ فرمائی اور پھر دھوکہ دیا کہ دراصل دنیا کی تاریخ میں ایک شہرے باب کا اضافہ کر گئی یہ دھوکہ دہا پاکستان کے اہلک و اقابا سے بھری دھوکہ دہتھی جس کی دنیا آج بھی محسوس ہے۔

آجے تم توجہ دے کر کہیں کہ وطن عزیز کی صلاحیت کیلئے ہر قسم کی انفرادی مفادات کو تیسرے فراموش کر دیں گے۔
 ہائی پاکستان کا نظام حکمرانی کے ذریعہ انصاف کو تعمیری کی صورت دیں گے انماری دیں، سخت محنت اور تحقیق کو اپنا شعار
 بنائیں گے۔ صرف کہ وطن پاکستان ہوئے کا حق کچھ جتنوں میں ضرور ادا کریں گے۔ وقت آجے کہ بحیثیت ایک
 قوم امت اسلامی حق رستے آشاہد بنائیں۔

وہاؤں میں یاد رکھیے گا اور اپنا خیال رکھیے گا۔

خدا حافظ

حبیبیادی

[illegible]

قرآن، آیات اور احادیث نبوی ﷺ ہم اے قارئین کی معلومات کے لئے شائع کرتے ہیں ان کا احترام ہم سب پر فرض ہے اس لئے ان کلمات کو اسلامی احکامات کے عین مطابق بے غرضی سے مختصر اور سلیس (ادارہ)

روٹی، نان، بکس، کتان، پراٹھے، ہزاری، تھپکا، ناس، صبر ہیں۔ ان کے بغیر کھانے مکمل نہیں ہوتے۔ سردیوں میں ان کو کھانے کا حوا کچھ زیادہ ہی ہوتا ہے۔ آپ بھی ان سے لطف اٹھائیے!

روٹی کی روٹی

اجزاء:

کالے پتے : ۱/۲ کلو

لہسن (چھٹ): 2 چائے کچ

زیرہ : ۱/۲ کھانے کاجی
گھی: تیل : تیلے کیلئے
اناردار : 1 چائے کاجی
نمک: سرخ : حسب خواہش
ہری مرچ، ہر ارضیا : حسب خواہش
گرم مصالحے : 1 چائے کاجی
جاڑوی (کٹاناو): 1 کھرا
ترکیب:

☆ پارک یا قبرے کراس میں تمام اجزاء ملائیں پھر قبرے کو نان پر لگا کر کھلے گھی میں ڈیپ فرنی کریں خیال رہے کہ قبرے پر ابھی طرح ہم چائے۔ اگر مشکل ہو تو نان کو

ڈولڈ کر کے
ڈیپ فرنی کریں
اور ٹافٹر، سلاڈ کے
ساتھ کھائیں۔
☆☆☆

دسی بریڈ کورنر!

اجزاء:
گھی : 1 پاؤ
نمک : حسب ذائقہ
سج : 1 پاؤ
دودھ : 1 کلو
میدہ : 1 کلو
ترکیب:
☆ میسے میں دودھ اور گھی ڈال کر گوندھ لیں اور اس کو

کچھ دیر کے لئے چائسک کے کاندے ڈھک کر رکھ دیں۔ کلوں کو تھپے پر بھون لیں اب میسے کی روٹیاں بنا لیں اور اس پر دونوں طرف سے لگا کر ایک مرتبہ پھر تھوڑا سا پھیل کر چپک جائیں اب دسی آٹے پر پکائیں اور سانس کے ساتھ گرم گرم پھین کریں۔
☆☆☆

مجموعی روٹی

ہری مرچ : 8 عدد (پارک کی ہوتی)

ہر ارضیا : چھ پچاس

گپوں : 1 کلو

نمک: سرخ : حسب ذائقہ

پیاز : 2 عدد (پارک کاٹنا ہوا)

ترکیب:

☆ چٹوں اور گپوں کو پھین لیں پھر اس میں نمک، سرخ، ہری مرچ، پیاز اور ہر ارضیا ڈال کر ضرورت کے مطابق آٹا گوندھ کر اس کی روٹیاں پکائیں اور اٹلی کی پٹنی کے ساتھ چھین کریں۔
☆☆☆

تھے کتان

اجزاء:

قبرے (پارک ہوا ہوا): 1 پاؤ

خشک دھنیا : ۱/۲ کھانے کاجی

اجزاء:
میدہ : ۱/۲ کلو
گھی : 1 پاؤ
کھجور : 12 عدد
دودھ : 1 کلو
نمک : 1 کچلی
گلاب کی چٹاں : چھ عدد
ترکیب:

☆ میسے میں تھوڑا سا گھی اور دودھ ڈال کر تخت گوندھ لیں۔ اب اس کا پیڑہ بنا کر تیل میں بھجوریں، پٹھائیاں نکال کر اس میں گلاب کی چٹاں ڈال کر روٹی پر لگائیں اب ایک اور روٹی تیل کر بھجور دینی پر رکھ کر بند کر دیں تو سے پھنگی لگا کر پکائیں۔ سرش ہو جائے تو دش میں نکال کر گرم گرم کھائیں چاہے تیار یا ہمہ پختی ڈال سکتی ہیں۔





گوشت اور کرپے کا سالن

121 از: گوشت : 1 کلو
پیاز : 1 کلو
کرپے : 1 کلو
نمک : 200 گرام
سبزی : 400 گرام
لہسن : 1 ٹمپی
نمک : حسب ذائقہ
ہلدی : حسب ضرورت
سرخ مرچ : حسب ذائقہ
ترکیب :

☆ پیاز دو سو پچاس گرام کاٹ کر گوشت کا سالن تیار کریں۔ پھر لہسن کے علاوہ تمام مصالحہ ڈال کر گوشت بھون لیں۔
☆ کرپے پھیل کر کچ کال لیں اور پھر ٹکڑے کر کے نمک لگا کر ایک گھنٹہ رکھیں۔ پھر پانی سے اچھی طرح دھوئیں پانی خشک کر کے گوشت میں کر دیں اور پیاز کاٹ کر ڈالیں۔ پیاز پر لہاز کاٹ کر ڈالیں بلی آئی پر دم پر لگائیں۔ پیاز دل جائے اور مٹی چھوڑ دے تو چربی سے تیار کریں۔

☆☆☆

پکنار اور گوشت بنانے کا طریقہ

121 از: گوشت (بغیر ہڈی کا) : 1 کلو
پکنار : 600 گرام
پیاز : 1/2 کلو
دہی : 1/2 کلو
سبزی : 1/2 کلو
نمک : حسب ضرورت
سرخ مرچ : حسب ذائقہ
ترکیب :

☆ پیاز کاٹ کر گھی میں سرخ کریں۔ اب گوشت ڈال کر گھاگھیں۔ بادی ہو جانے پر نمک سرخ مرچ اور ٹھوڑی سی ہلدی ڈال کر رکھیں۔ جب گوشت گھی چھوڑ دے تو اس میں پکنار ڈال دیں اور پھر دہی کو پھینٹ کر ڈال دیں ساتھ ہی ٹھوڑا سا پانی بھی آٹھ پر پکنار گھل جائے اور پانی خلیب ہو جانے تو چوبیس سے اتار کر نوش فرمائیں۔

☆☆☆

گوشت

سرخ
مرچ :
حسب ذائقہ
گرم مصالحہ : 1 ٹمپی
خشک دھنیا : 1 ٹمپی
شیر ذریعہ (پاکو) : 1 ٹمپی

سبزی : 250 گرام

نار اور گوشت کا سالن

121 از: گوشت : 1/2 کلو
پیاز : 150 گرام
لہسن : 1/2 ٹمپی
ادرنک : 1 چمچا سا کھڑا
نمک : 250 گرام
حسب ذائقہ

☆ پیاز کاٹ کر گھی میں بادی کر لیں۔ پھر اس میں گوشت ڈال دیں۔ جب گوشت بادی رنگ کا ہو جائے تو ادرنک اور لہسن ڈال دیں ٹھوڑا سا بھوننے کے بعد نمک، سرخ مرچ اور پھاوا پانی گرم مصالحہ ڈال دیں اور بھونے کے بعد ٹھوڑا سا پانی ڈال کر دم پر لگائیں چند منٹ بعد لہاز کاٹ کر ڈال دیں اور دوبارہ دم پر لگائیں جب لہاز پک جائیں اور گوشت کے ساتھ مل جائیں تو برادھیا ڈال کر اتار لیں اور مہماؤں کو پیش کریں اور خوردگی کھا لیں۔

باورچی خانہ کے پکوان

باورچی خانہ کے یہ پکوان آپ کو بہارے لذیذ اور متنوع رنگین کھانے کیونکہ یہ موسم کے ساتھ ساتھ تقریبات کو نظر میں رکھ کر بنائے گئے ہیں۔ انہیں آزمائیے اور لطف اٹھائیے۔
کوئلک ایکچرٹ ہیں۔ مسز تیرا، صوفیہ راسخ، شہلیا عثمان، روحی اللہ والا، تنسیم عباس،

آداب:
چکن ونگز: 1 کلو (ڈرم ٹکس ہوا میں)
کارن فورج: کھانے کے
میدہ: 1/2 کلو
تیلی: 1 چائے کا چمچ
الٹر: 2 عدد
سفید سرخ تیلی: 1 چائے کا چمچ
بیکنگ پاؤڈر: 1/2 چائے کا چمچ
نمک: حسب ذائقہ
تیل: حسب ضرورت

تیار کرنا:

ہوا ایک بوتل میں چالے میں ڈرم ٹکس اور اوپن ہوا میں ساری
ادھیا، اچھی طرح ملا کر ایک کھٹے کے لئے رکھ دیں۔ ایک
کڑاہی میں تیل گرم کریں جب گرم ہو جائے تو ڈرم ٹکس
داخل کر رکھی آگ پر ڈسپ فرائی کریں۔ جب گولڈن برؤن
ہو جائیں تو ٹائل کر ادا کر دیں پھیلا کر رکھ دیں تاکہ پکنا
جذب ہو جائے ایک چمچ تیل میں چمک دیں یہ ڈرم ٹکس
بچوں اور بڑوں کو پسند ہیں۔ چائے اور کھانے پر پیش
کر سکتے ہیں۔

تیار کردہ: مسز سمیرا

چکن ونگز کے ڈرم ٹکس



راجستھانی گوشت



اجزاء:

گوشت بڑا ٹکڑے

بیاڑ 2 عدد

ادھ چمچ 1 چائے کانچی

لہسن چمچ 1 چائے کانچی

دھنیا پاؤڈر 1 چائے کانچی

زیرہ پاؤڈر 1 چائے کانچی

ہلدی بڑا چائے کانچی

دی بڑا چائے کانچی

لال مرچ پاؤڈر 2 چائے کانچی

نمک بڑا 1 چائے کانچی

گرم مصالحے پاؤڈر بڑا چائے کانچی

تیل بڑا کپ حسب ضرورت

ترکیب:

بھجگوشت کو فرنی کر کے نکال لیں۔ پھر ای تیل میں بیاض اور کھنسن ڈال کر فرنی کر کے ہلدی، دھنیا، لال مرچ، نمک ڈال کر بھون لیں اور پانی ڈال کر گوشت نکلنے کے لیے چھوڑ دیں جب گوشت نکل جائے تو باقی کے اجزاء ڈال کر 10 منٹ دم پر رکھ دیں۔

تیار کردہ: شہنشاہ عثمان



کھٹی میٹھی سبزیاں



اجزاء:

بندھوگنی : ۱/۲ پھل، چپ کر لیں
گاجر (ترجھی گئی ہوئی) : 2 عدد
مٹر : ۱/۲ پائیل
شلہ مرچ : 2 عدد
چکن کٹی : 1 کپ
کارن فلور : 2 کمانے کٹیج
پیاز : 2 عدد
ادک : ۱/۲ پائیل کٹیج
سرکہ : ۱/۲ کپ
ٹماٹو کچپ : ۱/۲ کپ
چینی : ۱/۲ کپ
لال مرچ پاؤڈر : 1 چائے کٹیج
سویا ساس : 2 کمانے کٹیج
نمک : حسب ذائقہ
تیل : ۱/۲ کپ

ترکیب:

بہار پیاز و شلہ مرچ کے چوکھلوے آدھے کر کے کاٹ لیں۔ گاجرول کے سڑھے چھٹے کاٹ کر بال میں اور ساتھ ہی مٹوں کے دانے بھی ایلٹے پانی میں ڈال کر ذرا سا کھائیں۔ ایک پیالے میں سرکہ سویا ساس، لال مرچ پاؤڈر، نمک، چینی، ٹماٹو کچپ، چینی اور کارن فلور گھول لیں۔ کڑی میں تیل گرم کر کے تمام سبزیاں گلی ہی فروٹی کر کے نکالیں۔ اسی تیل میں ادک فروٹی کر کے پیالے والا مرکب ڈال دیں جب قدرے گاڑھا ہو جائے تو سبزیاں شامل کر کے گرم کریں اور چائیز پادلوں کے ساتھ پیش کریں۔

تیار کردہ: مس روجی اللہ والا



افریقن کوئٹے

اجزاء:

قیمہ: 1 کلو، نمک، پودینہ، اجوائی، کالی مرچ، سرخ
بزر پودینہ، تھوڑا سا پاپاؤ، لوزلیں
کالی مرچ پاؤڈر، حسب ذائقہ
دارچینی، تھوڑی سی، پانی، ہوئی
چائے: 4 عدد، چمچ
اجوائی، بھلا جانے کا کچی
سرخ مرچ پاؤڈر، حسب ضرورت
اورک، تھوڑا سا
نمک، حسب ذائقہ
بکھن یا مٹی، حسب ضرورت
چاشنی کیلئے اجزاء
نماز پودینہ، نمک
بزر پودینہ، حسب ذائقہ
لہسن: 1 چھوٹی پیس
اجوائی، پانی، ہوئی، بھلا جانے کا کچی
نمک، لال مرچ، حسب ذائقہ

ترکیب:

پتہ لے جس میں چائے، نمک، پودینہ، اجوائی، کالی مرچ، سرخ
مرچ، دارچینی اور اورک شامل کر کے اچھی طرح ملا لیں اور
اس کے بعد اپنی پسند کے مطابق کولہ پستے یا کباب بنائیں
پھر انہیں تھوڑی سی چاشنی پر چھانک کر آٹا لگا کر چڑھا دیں پھر بکھن یا
مٹی کو تھوڑی سی پستے ہوئے تھوڑا تھوڑا سا پھر کر کے روڑیں
پھر تھوڑی کولہ پستے پختہ رہیں جب بکھن یا سرخ ہو گئے ہیں
تو انہیں اتار کر پکٹ میں رکھتے جائیں چاشنی بنانے کیلئے
نماز پودینہ، لہسن، پانی، پودینہ، اجوائی، نمک،
مرچ ڈال دیں جب بکھن یا سرخ ہو گئے تو خاصا گاڑھا ہو گیا
ہے۔ اسے چھلے سے اتار کر ختم کر لیں اور کسی برتن میں ڈال
کر کڑواؤں کے ساتھ دھڑواؤں پر چائیں۔

تیار کردہ: مس رومی اللہ والا



چٹھارے دار کوئی



ایزا:

پتے کی دال، بڑا کپ ہال لیں
کرشت کا قیر، بڑا کلو، کرمانڈر میں مزید لیں
دھنیا پاؤڈر، 3 چائے کے کچے
لہسن کے جوئے 2 عدد، پھل کر بار، یک کات لیں
کالی مرچ پاؤڈر، دھجلی مرچ
نہرو پاؤڈر، 2 چائے کے کچے
اندا، 1 عدد، پھینکا ہوا
لال مرچ پاؤڈر، 1 چائے کا چمچ
لیوس کا عرق، 1/2 چائلی
ٹمک: حسب ضرورت
تیل: فراہمی کرنے کیلئے
رہنے کیلئے:

دہی بڑا کپ
پانی، پینہ بڑا چائے کا چمچ، لپا ہوا
نمبر 1 عدد، بار، یک کات ہوا
ہری مرچ، 1 عدد، تھپی ہوئی
ٹمک: حسب ضرورت

ترکیب:

ہاں کوٹوں کیلئے ہاتھ لگے ایزا کو کہیں میں ابھی طرح کس
کر لیں اور انھوں کو پکا سا گیار کے چھوٹے چھوٹے بول
نما کوٹے بنائیں۔ ایک فراہمی میں تیل گرم کر کے کوٹوں کو
گرم اور آواز میں لیں۔ رانکے ہاتھ کیلئے ہاتھ لگے تمام ایزا
کو آپس میں کس کر کے تیار شدہ کوٹوں کو گارلش کر کے رانکے
اور چٹنی کے ساتھ چھین کریں۔

تیار کردہ: مس رودی اللہ والا



بیف ڈاؤب

12/1

بیف 1 کلو

گوشت کی بخنی 2 1/2 کپ
بیاز 1 عدد، بڑا سا تازہ، چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں

بزر بیاز 2 عدد، ہارک کٹ میں
کرم مصالحہ بڑا چائے کاس

شملہ مرچ 1 عدد، چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں
مید 2 1/2 کپ

لہسن کے جوے 8 عدد، مکمل لیں
نارنگی پھل 2 کھانے کے کچے

سرکہ 2/3 کپ
لال مرچ پاؤڈر، بڑا چائے کاس

سبز حلیا / پادیند 2 چائے کے کچے
حکم، کالی مرچ، حسب ضرورت

تیل، حسب ضرورت

ترکیب

بیکری تیل کو ایک پتیلی میں گرم کریں اور اس میں بیاز کو نہری
مائل کر لیں۔ پھر بیاز کو تیل سے نکال کر ایک طرف رکھ
دیں۔ اب تیل میں بزر بیاز اور شملہ مرچ کو ڈال کر تانیں
کہ وہ دونوں بیڑوں کی نرم پڑ جائیں پھر انہیں بھی تیل سے
نکال کر ایک طرف رکھ دیں۔ گوشت میں مید و نمک اور کالی
مرچ حسب ضرورت ملا لیں اور اسے بھی تیل میں ڈال کر
سنہری کر لیں۔ اب گوشت میں بخنی، لہسن، سرکہ، نمائو
کچھ اور حلیا، پادیند، مارگرٹلی آجے پر پانچ صنف پکا لیں
اب گوشت کے تھکڑے سے پہلے سے کٹی ہوئی بیاز، بزر بیاز
شملہ مرچ ڈال دیں ساتھ میں کرم مصالحہ بھی ڈال دیں۔
اب دھک کر اتار پکائیں کہ گوشت اور دیگر تمام اجزاء مکمل
جائیں اب ایک سر دھک وٹس میں نکال کر اوپر سے چٹکی بھر
کالی مرچ چھڑک کر چٹکی کریں چٹ پٹا بیف ڈاؤب تیار
ہے۔ تان کے ساتھ وٹس کریں۔

تیار کردہ: مس روجی اللہ والا

چکن پخے لولی پوپس

121

آلو: 1 کپ، اہال کر میٹھ کر لیں
چکن: 1 کپ، اہال کر ریشہ کر لیں
سفید پن: 1 کپ
سوڈا: 1 چمکا

لال مرچ ½ چائے کا چمچ، کئی ہوتی
کرم مصالحہ پاؤڈر ½ چائے کا چمچ
کھٹائی پاؤڈر ½ چائے کا چمچ
بریڈ کرمبز ½ کپ
بریڈ کرمبز 4: کھانے کے چمچ
نمک: حسب ذائقہ
تیل: حسب ضرورت

تلاشیہ جیسے کوسو ڈال کر ذات بھر بھگودیں پھر اہل کر
چنوں کو پیش کر لیں۔ آلو، جکن، پننے اچھی طرح کس
کر لیں اور لال مرچ، مرچ مصالحہ بکھائی یا ڈور اور نمک شامل
کر کے اچھی طرح کس کریں۔ اب 4 چمچ کریم بھی شامل
کر دیں۔ آئس کریم کی ڈنڈی میں اچھی طرح یہ مرکب لگا
ادھر سے باقی کریم لگا کر شیو فرنی کریں۔ گرائس کر کے سرد
کریں۔ بڑے مزیدار ایلا پولس تیار ہیں۔

تیار کردہ: مس شازیہ

شی ہاون چکن

ایزاء:

مرنی بھرا ۱ کلو
ہری پیاز 2 عدد
لال مرچ یا ڈنڈر 2 کھانے کا چم
چلی مرچ 1 1/2 کھانے کا چم
سویا ساس 1 1/2 کھانے کا چم
شیل مرچ 1 عدد بڑی
پیاز 1 عدد
اسٹوٹو سوڈا یا جے کا چم
چٹنی بھرا 2 کھانے کا چم
فرائیڈ چپ 2 کھانے کا چم
کارن کھوڑا 2 کھانے کا چم
گول مرچ مرچ 6 سے 8 عدد بڑا، بک

تھک: حسب ذائقہ
تھی یا ٹیٹل: حسب ضرورت

ترکیب:

پہلے شیل مرچ اور ہری پیاز کو باریک کاٹ لیں۔ ساتھ ہی سفید پیاز بھی کاٹیں۔ یعنی ہرے پتوں کے ساتھ جڑیہ پیاز لگی ہوئی ہے۔ اسے بھی اس طرح باریک لپٹائی میں کاٹ لیں مرنے کی چوٹی چھوٹی بوٹیاں بنائیں اس کو اچھی طرح صاف کریں اس کے بعد فریائی چھین میں تھوڑا سا تیل ڈال کر گرم کریں۔ جب تیل گرم ہو جائے تو اس کے اندر چکن کی بوٹیاں ڈال دیں اور فریائی کریں ساتھ میں تھک مرچ کارن کھوڑا کی شل کر دیں کسی دہشتی میں تھوڑا سا تیل ڈال کر اس کے اندر مرنے کی شیل مرچ کو بھاری کریں اس کو نکال کر بوجھ میں ایک برتن میں ڈال دیں۔ اب چکن میں باقی ایزاء ڈال کر تیل گرم کریں اس میں شیل مرچ ہری پیاز ڈال کر فریائی کریں کچل کر ہلکے سے تھوڑا سا فریائی کر کے اس میں شامل کریں لہذا پورے اور ایک رنگ کی ہاون چکن تیار ہے۔

تیار کردہ: مسٹر سمیرا



ایٹیشل قورمہ



ایزار:

گوشت ۹۰ کلو

ہادام 15۰ عدد، بال لیس

دھنیا ۲ پیسہ، 2 چائے کچی

دھنیا زریہ پاؤڈر ۲۰ گرام، چائے کچی

ادک، کاسن پیسہ 1۰ چائے کچی

پیار 4۰ عدد، براؤن کریس

پیسہ 15۰ عدد

دلی ۱۰ پاؤ

لال مرچ پاؤڈر ۱۰ چائے کچی

گرم مصالحہ پاؤڈر ۲۰ گرام، چائے کچی

یکہڑے کا پانی ۱/۲ چائے کچی

نمک، حسب ذائقہ

تیل یا مٹی 1 کپ یا حسب ضرورت

ترکیب:

ہلا سب سے پہلے گوشت کو دبی، دھنیا، زریہ پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر، نمک، ادک اور کاسن لگا کر دو تین گھنٹے یہ مینٹ کر کے لیٹے رکھ دیں۔ ایک چمن میں تیل گرم کر کے پیار براؤن کر کے تھال میں اسی تیل میں سری سینا کیا ہوا گوشت ڈالیں اور اسی طرح سے بھون کر پیار ڈال کر پھل آگے پر پکے نہ سبب ضرورت ہو تو گوشت گھائے کیلے پانی ڈالیں جب گوشت پھل جائے تو ہادام، پیسہ، دھنیا ۲ پیسہ ڈالیں اور تھوڑا مٹی کر کے چاکر تیل اوپر آئے اب گرم مصالحہ اور یکہڑے کا پانی اور پاؤڈر منت دم پر کریں ہادام ڈال کر پھل کریں اور وہ پانی کے ساتھ ہر کریں۔

تیار کردہ: مسٹر سمیرا

سوئیوں کے لڈو

Recipes



اجزاء:

کھجور 1 پاؤ

سویاں 1 پاؤ

الہی 2 سے 3 عدد، ہندی

پھٹی 1 پاؤ

کاجو 1 کپ، توڑ لیں

تھی 2 کھانے کے چمچ یا حسب ضرورت

تیار کرنے کا طریقہ:

جلا لیں آج پر کڑائی میں بھی گرم کریں۔ سوئیوں کو مناسب
انداز میں توڑ لیں اور بھی میں لال کر لیں۔ بعد میں اسے پیچ
سے نکال کر ایک کرکٹیں اتنی ہی میں کھجور پاؤں لڑا بھی طرح
بھون لیں پھر اس میں کاجو شامل کر لیں آخر میں پھٹی ملا کر
انہی طرح ملا لیں اب اس پیچ میں الہی رگی سویاں
اور الہی پاؤ رگی شامل کر لیں۔ پکھڑ بعد آج سے اتار
میں دب یا میز داس حد تک خفہ ہو جائے کہ پختہ کا نام
ہو تو اس پیچ کے لڈو بنائیں اور سے میں رکھتے جائیں آخر
میں اوپر سے کاجو اور کھجور چھڑک دیں مزید سوئیوں کے
لڈو تیار ہیں۔

تیار کردہ: صوفیہ رفیع



دینی کاسات

اجزاء:

دہی: 1/2-1 کپ
شیر: 3: کھانے کے
ادک (چیت): 1: چائے کا
لال مرچ (پس ہوئی): 1: چائے کا
ہلدی: 1/2: چائے کا
پانی: 3-2: کپ

☆☆☆

بجریوں کے سو

اجزاء:

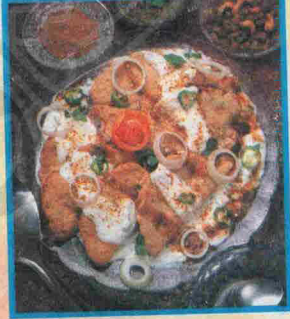
مٹر: 1 کپ
ساک (باریک ٹائو): 2 کپ

اجزاء:

سفید چنے: 1/2 کلو
دہی (چٹائی ہوئی): 250 گرام

منجھے کے پے

قارئین کے پکوان



آلو: 2 عدد

پیاز: 1 عدد

اٹی: 2 کھانے کے

لال مرچ (خامست): 6 عدد (مونا مونا کوٹ لیں)

پانی: 1 کپ

چینی: 2 چائے کے

نمک: حسب ذائقہ

سمات کے لئے:

نار: 1 عدد (باریک ٹائو)

برادریا (باریک ٹائو): 1 کھانے کے

سبز مرچ (باریک ٹائو): 4 عدد

ترکیب:

☆ چنے سو ڈال کر پانی میں اور خوب گھائیں۔ آلوں کو پھوسے چھوٹے

چھوٹوں میں کاٹ کر پانی میں۔ اٹی اور پانی کو آٹس میں ملا کر اسی طرح

کھیں۔ نمک اور پھر اس اٹی کے عرق کو چھان لیں۔

☆ اب اٹی کے عرق میں لال مرچ، چینی، نمک اور دہی ڈال کر کس

کر لیں۔ ایک بڑے کپ میں چنے اور اٹی کے عرق کے آمیزے کو ڈال

کر اسی طرح آٹس میں ملا دیں۔ اب ان چٹوں کو برادریا، نار، ہری

مرچ اور پیاز کاٹ کر سمات کے چٹیں کریں۔

آلو: 3 عدد (چھوٹے گولوں میں کٹے ہوئے)

ادک (پس چیت): 1 کھانے کے

پیاز (باریک ٹائو): 1 عدد

نار: 1 عدد (باریک ٹائو)

پانی: 1/2 چائے کا

ہلدی: 1/2 چائے کا

گرم مصالحہ (پاؤڈر): 1/2 چائے کا

آٹل: 1 کھانے کا

نمک: حسب ذائقہ

سموں کے لئے:

میدہ: 1/2 کپ

نمک: حسب ذائقہ

پانی: حسب ضرورت

آٹل (نیلے کے لئے): حسب ضرورت

ترکیب:

☆ چٹوں کو گرمی سے کوکھ کر پائل باریک میں پل میں اور اسی طرح سے ایک

طرف دکھیں۔ اب ایک برتن میں آٹل گرم کر میں اس میں نمک کے لئے

تائے کے تمام اجزاء کو ڈال کر پانی میں ڈال کر پانی میں ڈال کر پانی میں

بجریاں گرم پچ جائیں تو اسی طرح بھون کر چلے سے تیار لیں۔

زیر (پناہ): 1 چائے کا

سوکھا دھنیا (پناہ): 1 چائے کا

نمک: حسب ذائقہ

برادریا (باریک ٹائو): 1/2-1 چائے کا

شٹا سوڈا: چٹلی بھر

ہری مرچ (باریک ٹائو): 2 عدد

آٹل: 1/2 کپ

گھما کر لیں:

سفید زیرہ: 1 چائے کا

سبز مرچ (خامست): 6 عدد

آٹل: 1/2 کپ

ترکیب:

☆ سب سے پہلے تین، پانی، شٹا سوڈا، ہری مرچ، برادریا، نمک، کٹی

ہوئی لال مرچ، پناہ اور دھنیا، ادک، زیرہ اور ہلدی کو آٹس میں اسی طرح

کس کر کے پھینٹ لیں۔ پھر ایک لڑائی میں تل کر گرم کر کے اس آمیزے کو

پکڑوں کی طرح پل لیں۔

☆ دہی میں نمک، سبز مرچ، ڈال کر اسی طرح کس کریں۔ اب ایک برتن

میں تمام آمیزے کو ڈال کر کٹی آج پھر تھوڑا سا پناہ لیں۔ چنے سے نمک اس

آمیزے کو پلائی ہیں۔ پانی سے دس منٹ پکا کر چھانڈ کر دیں۔ پھر اس کو





☆ ☆ ☆

☆ ترکیب:
☆ داریل کو ہارک جی میں اور جی میں ڈال کر کھج چلائے رہیں۔ جی میں بھی ڈال دیں اور کاٹھا ہو جائے اور سننے لگے تو اتار کر سرے پا کھلے برتن میں پیٹے پاکی لگا کر پھیلا دیں۔ جب ذرا خشا ہو جائے تو برتی کی طرح کھوئے کاٹ لیں۔ خشا ہونے پر نوٹ فرمائیں۔ داریل کی نہایت عمدہ اور مزیدار ترین برتی تیار ہو چکی ہے۔

☆ ☆ ☆

برنی ککالت

☆ ☆ ☆

برنی ککالت

☆ ☆ ☆

☆ ترکیب:
☆ دو دھ: 750 ملی لیٹر
☆ چینی: 50 گرام
☆ بادام (کٹے ہوئے): 50 گرام
☆ چھوٹی الائچی: 6 عدد (مٹی ہوئی)

☆ ترکیب:
☆ ایک کچی لیس اس میں دو دھ ڈال کر چولے پر پکے کیلے رکھ دیں۔ جب دو دھ کاڑھا ہو جائے مٹی ٹھو پائیں یا سائے تو اس میں چینی ڈال دیں اور دو دھ کو مزید 10 منٹ تک پکا لیں۔ پھر چوہا پتھر کر دیں۔ اس آئینہ سے کوئٹھن گی پیلیٹ میں تھپ کی صورت میں پھیلا دیں۔ جب ذرا خشا ہو جائے تو اس کی کھیاں کاٹ لیں۔ بادام برنی تیار ہے۔

☆ ☆ ☆

☆ ترکیب:
☆ سب سے پہلے اندے اچھی طرح پیسٹ کر ان میں چینی کس کر لیں اور پھر بیسن کو مٹی میں بھون لیں۔ چولے سے پیچھے اتار کر پانچ منٹ تک پکا رہنے دیں۔ پھر اس میں پیسٹے ہوئے اندے ڈال کر مٹی آٹھ پکا لیں۔ کھج برابر پانی رہیں۔ جب مٹی چھوڑنے لگے تو اتار کر پیلیٹ میں جاتیں خشا ہوئے پر چاندی کے ورق چھاکر گایاں کاٹ لیں۔ لذیذ برنی مزے سے تناول فرمائیں۔

☆ ☆ ☆

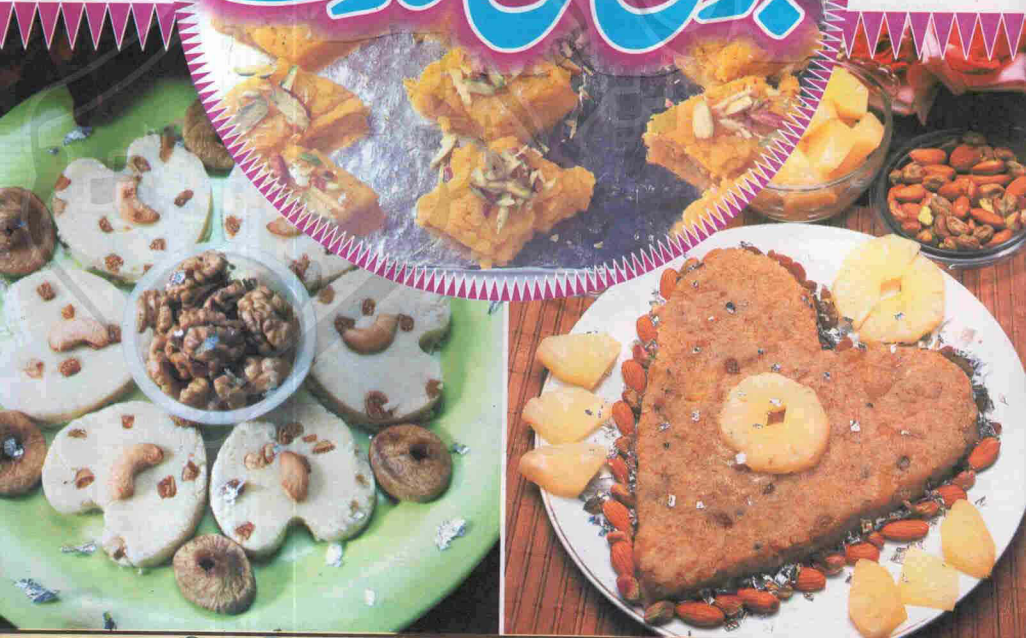
☆ ترکیب:
☆ پیسلے سوئی کو مٹی میں اچھی طرح سے بھونیں اور سب سرخ ہونے لگے تو چینی ڈال کر بھونیں۔ پھر اس میں داریل اور ایک چھٹاک پانی ڈال دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں۔ پیلیٹ پر مٹی لگا کر اس پر پھیلا دیں۔ ذرا خشا ہو جائے تو کھریاں کاٹ لیں اور اوپر ورق چھادیں۔ جب چم کر ختم ہو جائے تو تناول فرمائیں۔ بہت مزیدار سوئی کی برنی ہے۔

☆ ☆ ☆

برنی ککالت

☆ ترکیب:
☆ تین: 250 گرام
☆ چینی: 125 گرام
☆ اندے: 2 عدد
☆ کھج: 125 گرام
☆ سبز الائچی: چند عدد
☆ چاندی کے ورق: حسب
☆ خواہش

برنی ککالت





پاکستان فریڈم رائٹس

(کوریج ڈسٹ)

دیاساں : ۱۔ اٹھائے باج

پیشکش

(بکری ویشی ڈش)

☆☆☆

☆





ایک کلو : 1 عدد (آدھا کر لیں)
لال مٹی : 2 عدد (پارک کات لیں)
سبز چرین : 1 عدد (کات لیں)
زیتون کا تیل : 2 کھانے کے کپ
نمک : حسب ذائقہ
ترکیب:

ہارٹ سرخ اور سفید گوبھی کو چپ کر کے باقی اجزاء کے ساتھ کس کر لیں۔
ایک کلو کواک کھائیں۔ ہر ایک کلو کڈو کے آدھے کو پھونک کر کے کھائیں۔
لیں۔ یہ چکن سلاد کی طرح سرو کی جاتی ہے اور سبب حد تک ہوتی ہے۔
ارسال کردہ : کبھی جہاں مگر اپنی

☆☆☆



(انٹرنیشنل ڈش)

اجزاء:
چکن : 1 پاؤ
ہر ادھیا : 1/2 کلو
ایجنٹو : 1 کلو
کارن فلور : 10 گرام (پانی میں گول لیں)
چکن اسٹاک : 1 کپ
کالی مرچ پاؤڈر : حسب ذائقہ
نمک : حسب ذائقہ
تیل : حسب ضرورت
ترکیب:

ایک کپ چکن میں چکن اسٹاک گرم کر لیں پھر اس میں چکن ڈال کر پانچ منٹ
تک ابالیں۔ پھر اس میں باقی تمام اجزاء بھی ڈال کر پختہ ہو جائیں۔ پھر
آٹھ دس کپ کے سر کر لیں۔ جب کروی کاغذ میں گول ہو جائے چکن میں جانے تو
پانچ منٹ تک بھونیں، تیل اوپر آنے پر چکن چلے جائے۔ ہر ادھیا
کاغذ کے استعمال کریں۔ تان کے ساتھ سرو کریں۔
ارسال کردہ : وحیدہ سلیم، اسلام آباد
☆☆☆



(ایلیٹ ڈش)

ایک کلو : 1 عدد (بال کر بیٹے بنائیں)
سرخ اور سفید گوبھی : 1/2 پاؤ
برنی بیاز : 1 عدد (چھوٹا کٹ لیں)
الہ سر کر : 2 کھانے کے کپ
جائت زہرہ : 1 کھانے کے کپ
پانی : 4 کھانے کے کپ
کالی مرچ پاؤڈر : 1/2 کھانے کے کپ

نئے اور پرانے اوزان

قارئین باور پوری خانگی بھولت کی خاطر جدید اور قدیم اوزان کی شرح بتا دیں اور وزن کی جاری ہیں۔ کیونکہ ملک کے
دور دراز علاقوں، دیہاتوں اور شہروں میں گھروں کے اندراج بھی پرانے ناپ تول ہی استعمال ہوتے ہیں۔

تول	ناب
ایک ماشہ	ایک ماشہ
ایک تولہ	11 گرام
ایک چھٹا تک	58 گرام
نصف پاؤ	117 گرام
ایک پاؤ	233 گرام
نصف سیر	468 گرام
ایک سیر	934 گرام
دوسر	868 گرام
	1000 ملی لیٹر



حب پٹا کھانا کھالیا..... اب کچھ مٹھا ہو جائے

تیار ہے۔

☆☆☆



اجزاء:

- کھن: 3 چائے کچے
- سید: 3 چائے کچے
- دودھ: 3/4 کپ (اگر ہو)
- چینی: 1/3 کپ
- اگر سے کی زردی: 4 عدد
- دھلا اسٹیس: 1 چائے کچے
- کھاؤٹ (پٹلا ہوا سفید): 1 اونس
- نمک: چینی بھر

ترکیب:

☆ کھن کو چھن میں بکھلا میں سید شامل کریں۔ دودھ ملا جھنکی اور نمک بھی شامل کریں۔ پہلی آج پر پانچ منٹ تک پکا میں مسلسل اٹھتے ہیں زردی کو ابھی طرح پھینٹ میں اسے دودھ والے آئیرے میں شامل کرتے ہوئے پیچھے سے پیچھتے رہیں۔ دھلا اسٹیس شامل کر کے اتار لیں اور آٹے دودھ والے آئیرے کو الگ پیالہ میں نکال میں اس میں پھلی چاکلیٹ شامل کر کے 10 منٹ کیلئے فیڈ کر لیں۔ اوون ڈش کی سطح پر کھن لگا کر پکنا کر لیں پہلے چاکلیٹ والے کھن کا آئیرہ ڈش میں ڈالیں اور پیٹھ والا آئیرہ آرام سے ڈالیں اس کو گرم اوون میں 350 ڈگری سینٹی گریڈ پر 30 منٹ بیک کریں۔ بیک ائیر دانت سوکھتے تیار ہے۔

☆☆☆

- پانی: 2 کپ
- الائیچی پاؤڈر: 1 چائے کچے
- چینی: 1 کلو
- کھو: 1 پاؤ
- کچی: حسب ضرورت

ترکیب:

☆ چینی کو پانی میں مکول لیں پھر اس میں الائیچی پاؤڈر بھی ڈال کر بکھو دیے پکائیں۔ تاریل ڈال کر اسی طرح بھونیں آخر میں کھو ڈالیں اور فرنیج میں رکھ دیں جب خوش ہو جائے تو نکال کر پکھو رکھ لے گاٹ میں حیدر مار مارل کی برقی تیار ہے۔

☆☆☆



اجزاء:

- کریم: 1 کپ
- رنگ: 1 کھانے کچے
- انج کھک: 1 عدد
- بادام: حسب خفا (چو پڑ)
- آئس شوگر: حسب ذائقہ

ترکیب:

☆ انج کھک کو تین تہوں میں کاٹ لیں کریم کو آئس شوگر کے ساتھ ملا کر خوش پیچھیں اس کریم کو کھک کی تہوں کے درمیان لگا کر کھک کو اوپر نیچے کے ساتھ رکھ دیں اب زرد رنگ میں تھوڑی سی کریم کس کریں کریم لیک پر ڈالیں۔ بادام کے ساتھ گولش کر کے چٹن کریں۔ مزید انج کریم لیک

کھانے کے آخر میں بھلی کی سومات چٹن کرنا ہمارے یہاں کی خواہش روایت میں سے ایک ہے۔ اسی خواہش روایت کے چٹن نظر ہمارا یہ سلسلہ سونت ڈش کی ترکیب پر مشتمل ہے۔



اجزاء:

- دودھ: 2 کپ
- چینی: 10 عدد
- اگر سے: 6 عدد
- چینی: 1 کھانے کچے
- دار چینی کا ٹکڑا: 1 عدد
- بادام: پیسٹے حسب منشاء

ترکیب:

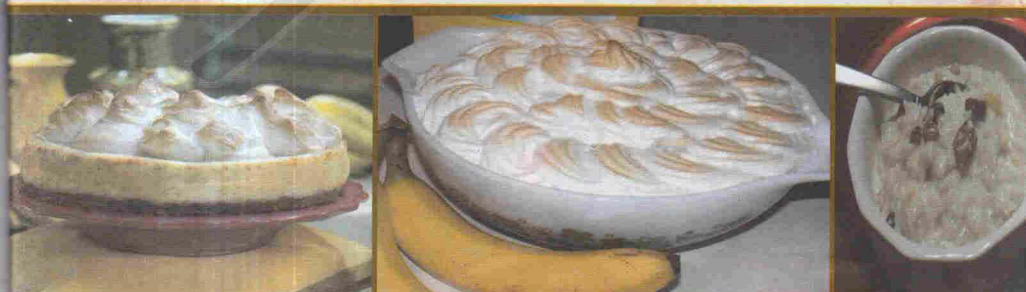
☆ دودھ میں دار چینی کا ٹکڑا ڈال کر ابلیں دار چینی نکال دیں اور دودھ غصہ کر لیں اطرونی کی زردی اور سفیدی لگے لگی زردی پیسٹ کر دودھ میں شامل کریں۔ ساتھ میں چینی اور بادام بھی ملا دیں۔ سفیدی کو خوب پیسٹ کر چھجاک بنا کر دودھ ملا دیں اب اوون پر ہدف ڈش میں چلیں پکائیں اور اوپر سے دودھ کا آئیرہ ڈال دیں درمیانی آج پر بیک کریں جب تک سیٹ نہ ہو جائے۔ بادام پیسٹے کا گولش کریں۔ غصہ لایا گرم فرنیج کریم کے ساتھ چٹن کریں۔

☆☆☆



اجزاء:

ناریل بڑا کلو





Diabetes Diet

☆

تیل کو ایک برتن میں گرم کریں اور اس میں چن (اچن) (لیس) ڈال کر درمیانی آگ پر جلاتے ہوئے 5 منٹ تک ایلے پائیکس کو ہر طرف سے براؤن ہو جائے۔ پھر تیل کے ساواقی تمام اجزاء ڈال دیں اور آگ بجلی کر کے 5 منٹ تک پکائیں۔ ایک ہینک ڈش لکڑی میں ہینک پھر چن چھوڑیں اور پھر ڈال دیں۔ ساتھ میں خاک کوساں میں لپائیں، پادریسے اس میں چھری لپکے تیل میں اس میں کھانے کا تار پڑاؤ دارو پھل پاؤڈر شامل کریں۔ بجلی آگ پر مسلسل جلاتے ہوئے اتار پکائیں کہ سارا آمیزہ گاڑھا ہو جائے تقریباً 3 منٹ تک پکنا کافی ہوگا۔ پھر اس آمیزہ کو فوراً ہینک ڈش میں پھرنے کے اوپر ڈال دیں۔

☆ پھر اسے ایک جیسا کریں اور اس بات کا نظریں کریں کہ اوپر والا آمیزہ کیساں طور پر ہر طرف پھیرا ہوا ہے۔ آخر میں ڈش اوون میں رکھ کر 200° سنٹی گریڈ یا 400° فارن ہائیٹ پر 20 سے 25 منٹ یا اس وقت تک بیک کریں کہ بیرونی آمیزہ کوئلن براؤن لگے۔ اس ڈش کو گرم کر پھریں کریں۔

☆☆☆

پالک اور پیپر مفلن (Muffins)

اجزاء:

پالک (مٹائی سے نکی ہوئی): 250 گرام
آب: 1 کپ
میوہ: 1 کپ
چکر (wheat bran): 1 کپ
ہینک پاؤڈر: 1 کپ
چائے (سٹری ہوئی): 1 کپ
دودھ: 1 کپ
اٹھ: 1 عدد

☆ شیشہ مفلن: 1 کپ چائے

☆ کالی مرچ (بسی ہوئی): چٹکی بھر

☆ ترکیب:

☆ پہلی اور خراب پتے الگ کر کے پالک کو مٹائی سے کاٹ لیں۔ پھر اسے آٹھ میں بھریں کرکٹ توئیں توئیں ہو جائے، پھر شیشہ کے چھوٹے تاس کی شکل لکھ جائے۔ آمیزہ، چکر، ہینک پاؤڈر، چائے اور کالی مرچ ایک ساتھ ملا کر چھان میں بھریں۔ پھر ان میں پھیرا کر ان میں سب چیزیں بھریں۔ اٹھ پھینٹ کر دودھ میں ملا لیں۔ آٹے کے درمیان میں رکھا جائیں اور اس میں اٹھ سے آدھے انڈے ملا دیں، پھر ایک ہینک ڈش میں لپائیں۔ اس کے بعد اس کو آدھے تاس میں بھریں کہ تمام اجزاء اس میں تھوڑے بہت سمجھوں۔ زیادہ سمجھیں کریں۔ ایک نٹن فری کوڈر شامل کیا کر آمیزہ کو کھینچ کر اس کے سوراخوں میں ایک جیسا بھریں۔ اوپر سے شیشہ کے تاس کا چھڑکاؤ کر کے پیلے سے گرم اوون میں 190° سنٹی گریڈ یا 360° فارن ہائیٹ پر تقریباً 25 سے 30 منٹ تک یا اتنا دن تک کریں کہ مٹن (Muffins) بہتری کرکٹ اختیار کر لے۔

☆ پالک ٹاپنڈر کرنے والے لیے ملڈ پیپر مفلن (Muffins) کیجی کر لیا جائے۔

☆☆☆



☆ شکریہ فری ڈش

☆ (ڈیپ ٹیس سے پہلے ڈیپ ٹیس کا کٹر)

☆ نمک: حسب ذائقہ
☆ تازہ اور دھوا (کٹا ہوا): 3 کھانے کے چم

☆ ترکیب:

☆ مکھن بزیں سے تیار مطلب ہے پھول گوشتی، پھلیاں اور میٹھ۔ دلی کو اچھی طرح دھو کر صاف کر لیں۔ ماربل سے ایک کپ کا حادودھ (تازہ یا پانی) نکال کر کھوٹا کر لیں۔ ایک برتن میں دلی کو 5 منٹ تک بیون لیں، پھر اسے خشک کر لیں۔ اس کو گرم کر کے چنے کی دال 2 منٹ فراہی کریں۔ پھر اس میں بزیں ملا کر 2 منٹ پکائیں۔ 2 کپ پانی شامل کر کے ایلے دیں۔ پھر صاف جات، نمک اور دلی شامل کر کے اچھی طرح پکائیں۔ بجلی آگ پر اس وقت تک پکائیں۔ جب تک کہ پانی ختم نہ ہو جائے۔ پھر اس میں ماربل پانی ملا کر مزید پکھیر پکھیرے، آخر میں تازہ دھنیے کا سمجھا کر پھریں کریں۔

☆☆☆

میکس پانی

اجزاء:

چن (بزیوں کے بغیر): 150 گرام (چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ کر)
نارنگ (بسی ہوئی): 1 عدد (کٹا ہوا)
پیار (کٹا ہوا): 1 کپ
شیریں: 1 کپ
سے: 1 کپ
لہسن کی چٹکی (بسی ہوئی): 1 عدد
چلی (پاؤڈر): 1 کپ
زیوہ (پاؤڈر): 1 کپ

☆ نمک: حسب ذائقہ

☆ خاصیت: 2 سے 3 کھانے کے چم

☆ تیز: 1 کپ (چھوٹی چھوٹی پیٹی)

☆ ہر دو تہی (Crust) کاٹنے کیلئے:

☆ چم کا کاٹا: 1 کپ

☆ چن تاک: 1 کپ

☆ زیوہ (پاؤڈر): چٹکی بھر

☆ چلی (پاؤڈر): حسب ذائقہ

☆ ترکیب:



دلی کی چھری

اجزاء:

مکھن بزیں: 1 کپ
دلی: 200 گرام
نارنگ (بسی ہوئی): 1 عدد
خاصیت: 1 کھانے کا چم
چنے کی دال: 50 گرام
نوک: 3 عدد
چھری (پاؤڈر): 2 عدد
چائے (پاؤڈر): چٹکی بھر



Health Line

میں معمولی بارشوں اور امیونولوجیکل اینسار ملیٹینز موجود ہیں اور اس کے ساتھ ہی دماغ کے بعض مخصوص حصوں میں خون کے بہاؤ میں کمی کی شکایت بھی تھی۔

CFS اور فائبرو مایالجیا کو علیحدہ علیحدہ بیماریاں قرار دینے کی
 روایت کے سلسلے سے جو بھی ترقی ہوئی ہے اس کے باوجود بعض ماہرین
 اب بھی شک میں ہیں کہ ان کے درمیان میں ایک بار یک خط اپنا دو کھنڈر
 ہے۔ بہت سے لوگ جنہیں CFS میں مبتلا پایا گیا وہ اپنے جسم کے مخصوص
 حصوں میں بہت زیادہ تکلیف کی شکایت کرتے ہوئے پائے گئے جبکہ توکان
 ٹوفانبرو مایالجیا کی نمایاں خصوصیت ہے۔

ان امراض کی تشخیص عام طور پر بلڈ ٹیسٹ کی قوت پر ہو جاتی ہے تو پھر اور دل
یعنی بائوپسی کا چار چھٹے کا کورس اس مرض کا عام طور پر علاج کر دیتا ہے۔
لیکن بعض غیر معمولی مریض میڈیکل اٹھ تو ہو کسی کے لئے بطور چیلنج سامنے

[illegible][illegible]

تھکن سے متعلق بیماریاں

تے ہیں جن کی کراسینجی ہائیکس کے تجویز کردہ کورس لینے کے باوجود بھی یہ
Pain (اعصابی اور ہڈیوں کا درد)، سرد اور ہڈیوں کی شکایت کرتے ہیں اور
CF یا فہرہ و سائیسٹائٹس شکلیں ہیں۔

بحثِ مہمانِ عادیوں کے بارے میں جو بیشتر مشورے آپ نے دیے ہیں وہ درست ہیں۔ روزانہ 8 گھنٹے سونا، صبح کھانا اور زہری میٹا اور دواؤں کا قبضہ کرنا۔ اس سے آپ کے بیکٹیریا اور وائرس کے اثر پذیر ہونے کے خطرات ٹھٹھ جاتے ہیں۔ اپنے ہاتھوں کو بار بار صابن سے دھونا ان جراثیمی موثر ترین طریقوں میں سے ایک ہے جس سے جراثیموں کو مٹھنی کو نفع دلایا جاسکتا ہے۔

[illegible]

مرے کھس کا عارضہ کروکے آئین باؤس مندرم ہا کیا ٹیکس
کی کمیسی حالات مندرم ٹیکس شہر میں
ہوتا ہے کہ مندرم (CFS) کی کمیسی تیار کی جس
مندرم اور طویل عرصے کے کام کرنے والے مندرم دیگر جارجیا
رہنے والے مندرم بھی کیا مندرم کی کمیسی تیار کروگی،
جوڑوں میں درد اور مندرم، اسی طرح کی کمیسی تیار فائبرو
مائیالاجیا (Fibromyalgia) ہے۔ یہ ایک کی کمیسی تیار مندرم
میں دریافت ہوئی ہے جو مندرم جوائنٹس (عضلات) کے درد میں
رہنے والے اور ان کے مندرم میں مندرم عالم اور مندرم ہیں۔
CFS کی طرح فائبرو مائیالاجیا کی کمیسی تیار مندرم کی کمیسی تیار
اور اس کی مندرم اور طویل عرصے کے کام کرنے والے مندرم کی کمیسی تیار



جواب: ہنسا انار پھوڑ کر اس کا جوس ایک چار میں ڈال کر دھوپ میں رکھ دیں۔ جب یہ گاڑھا ہو جائے تو اسے محفوظ کر لیں۔ اس سے نظر تیز ہوتی ہے۔ یہ مجرب نسخہ ہے۔

☆☆☆

کان کا وریم مضبوطی لاہور

سوال: کان کے ورم کو دور کرنے کیلئے آسان نسخہ بتائیں؟
جواب: ایک میٹھا نارنگ چھلکے کے کوٹ کر تھوڑے سے شہد میں حل کر کے آگ پر پکا لیں۔ انار گل جائے تو اسے آگ پر سے اتار لیں۔

☆☆☆

حاملہ خواتین کیلئے عرفانہ، چکوال

سوال: اس زمانے میں میری بہن کو بہت الٹیاں ہوتی ہیں۔ وہ کمزور بھی کافی ہو جاتی ہے۔ کوئی نسخہ بتا دیں؟

جواب: ہاں ایسی تمام خواتین اس نسخے کو استعمال کر سکتی ہیں۔ نہار منہ بیٹھے تارکار سے نکال کر برف سے ٹھنڈا کر کے حاملہ خاتون پی لیا کریں تو سارا دون ٹھیک نہیں ہوں گی۔

☆☆☆

شکر قند..... نورین، راو لپنڈی

سوال: سوگرام شکر قدم میں پائی جانے والی قدرتی اجزاء بتاویں تاکہ ہم اسے
 دودھ سے کھا سکیں ابھی تو وہ شخص ایک عام سا پھل لگتا ہے؟

واب: ☆ شکر قندی کوئی عام چیز نہیں۔ یہ غذائیت سے بھرپور ہے اور ان لوگوں کیلئے بطور خاص بہترین ہے جن کے دودھ کم اترتا ہو۔ اس کا غذائی

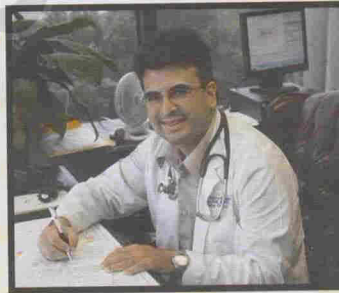
چروغین	12 گرام	کاروبار پیڈریٹ	310 گرام
کیٹیم	3 گرام	فولاد	8 گرام
چکنائی	200 گرام	فاسفورس	$\frac{1}{2}$ گرام

☆☆☆



آپ کے اساتذہ کی روشنی میں معلوماتی اور صحت و غذائیت کے لحاظ سے کام لیتا رہا جاتا ہے۔ جو تقریباً ہر مہینے کے نئی طرح مفید اور صحت مند ہوتا ہے۔ یہ آپ جیسے ہی ایک پتہ و سہولت بنادیا ہے۔ آپ کے ہاں نہ ہوتے ہیں انے چھپ اور معلوماتی بننے میں بہت سہولت ہے۔

چکوڑہ.....شاہدہ، ملتان

[illegible]

دست و آؤں کیلئے..... شازپہ، فیصل آباد

سوال: بچوں کی دست کے ساتھ آؤں اکثر آنے لگتی ہے جس سے وہ کمزور ہو جاتے ہیں۔ مجھے آسمان سا مشورہ دیں شکریہ!

جواب: بہنو پانی اُلی کا گھول کر اسے پانی سے محمول کر اس کا شیرہ نکال اور اس میں کس کس کی چٹائی کا مغز اور پرائیڈا یا صمغیہ اور پتھر مریش کو کھلائیں۔ دست و آؤں جلد ٹھیک ہو جائیں گے۔

رائٹ و مسوڑھوں کیلئے..... زورین، کراچی

حوالہ: اہلِ دانت و مسوڑھوں کی چمک و شہنشاہی کے لئے اچھا سا گہریلیٹیں شور مچاؤ؟

جواب: بھئی جان چارو خشک انجیر لے لیں۔ پھر اسے تو بے فانی چین کر کھاتے رہ جائیں۔ جب یہ یاد کہ جنے چائے جو لے سے تار لیں۔ آپ اس کا کھانسیال کر کے کہ ان جو بھی منبتال کی ہیں اس میں سیر کر کے اتوں اور مسوڑھوں کو صاف کریں۔ اس سے مسوڑھوں کی سوزش اور درد ختم ہوجائے گا اور دانت چمکدار نظر آئے گا۔ کبڑے سے بھی محفوظ رہیں

☆☆☆

کنز و نظر رفیعہ علی، بھادپور

وال: میرے چھوٹے بھائی کی نظر کافی کمزور ہے۔ اس کے لئے کوئی نسخہ
 ؟



ٹیبلر کی رہ جاتا ہے۔
دوکرہ کی دکان کے سامنے بیٹھ جاتا ہے۔ اس طرح بعض والدین امریکہ یا انڈیا کے شہروں سے متاثر ہو کر باغیچہ چنان چنان کے شادی کر دیتے ہیں لڑکے کو والدین کو بھی دھب اور قلم سے ہوا وقت کے بھی طلاق کی شرح میں اضافہ کیا ہے۔

ہمارا معاشرہ طلاق کو ایک قابل مذمت چیز سمجھتا ہے۔ یہودی ایسی بات ہے مگر یہ حق تعالیٰ کی عیب بات ہے کہ یہ صرف خود تو دل کی حد تک ہے مردوں کے لئے اسے باطل سمجھا جائے گا۔ جاتا ہے۔ ہمارے معاشرے میں ایسے بڑاڑوں واقعات ہیں جن میں ایک مرد نے عورت کو بلا جب طلاق دی اور پھر اسے بے دخل کر دیا پھر سب کے سامنے خطا کر طلاق دی اور اسے اپنا حق بنالیا اور پھر اپنے آپ کو ایک دوسری زندگی کے آغاز کے لئے آزاد سمجھا اور ایک نئی نو بیوی و بیٹروں کی تلاش میں نکل نکرا ہوا جبکہ وہ عورت جسے بلا تصور طلاق دی گئی وہ معاشرے کی نظر میں قابل نفرت ٹیبلر ہے۔ چاہے وہ کتنے ہی عمر ہو جو ان اور عورت سمجھتا ہو۔ اسے کوئی نامہ نہ قبول کرنے کو تیار نہیں ہوتا۔ طلاق کا ٹیبلر ہمیشہ کے لئے اس کے ہاتھ پر لگ جاتا ہے اور وہ باقی زندگی لوگوں کی نفرت سہہ کر گزرتا ہے۔ آخر وہ ہر معاشرہ کیلئے ہے؟ ایک بیز چور مردوں کے لئے جاتا ہے وہ عورت کے لئے تاجا ز کیوں؟ تو یہی سوال مورتا ہے ہے جبکہ دوسری صورت میں اگر کوئی عورت شوہر کے مناسب روئے یا پھر کسی اور ناگزیر وجہ کی بنا پر خود طلاق کا مطالبہ کرتی ہے تو اسے پھر بیٹھ کا کوئی حق نہیں ہوتا وہ ساری زندگی لوگوں کے نفرت سے گزرتا ہے۔ حالانکہ اگر ان میں اللہ تعالیٰ کے احسان کا حق کوئی نہیں کیا ہے تو معاشرے کو کیا حق پہنچتا ہے کہ اس کے حق کو نہیں لے لیا اسے جائز ہے کہ عورت کے طلاق کی بددلی ہوئی شرح کو کم کر دینا امر اللہ کے خلاف ہے۔ اگر چند باتوں پر غور کریں جیسے شادی سے پہلے لڑکے والوں کی جانب سے عمل چھان بین نہ کری جائے۔ والدین لڑکی کو بوجھ کر اس کو طلاق دینا دینا کے لئے بھانے کے ساتھ طرح پر لڑکی کو رشوت دینا چاہئے۔ کیونکہ جو کچھ سے ان کی بیٹی کے ساتھ ساتھ ان کی زندگی میں خراب ہو جاتی ہے۔ کیونکہ ہمارے معاشرے میں طلاق کی زندگی کا لگان اور بھی مشکل ہوتا ہے۔ یہ فردی نہیں کہ طلاق قطع میں زندگی کی فریق تصور ہو مگر والدین خود فریقین کی بہت دھڑی ڈالتی اور خود فریقین سے باعث طلاق تک جا پہنچتے ہیں۔ اس قسم کے فیصلوں میں مومناہ صحت کرائے کی کوشش کی جاتی ہے۔

لڑکی کے والدین کے ساتھ ساتھ لڑکے کے گھر کے والدین یا ماسا اور بہو کے گھر کے والدین کے گھر کے والدین کے والدین کا دل بچا ہے۔ طلاق اور طلاق کی بددلی ہوئی شرح اور ان کے اسباب کا جائزہ لینے کے بعد جو صورت حال واضح ہوتی ہے وہ خاصی افسوسناک ہے۔ شادی میاں بیوی کے درمیان مشترک مقاصد کے حصول کی پرورش اور خاندانی نظام چلانے کا سامنا ہوتا ہے جن کا جب وہ مختلف گھر والوں کے مختلف حالات میں طلاق ہوئے ہوں الگ الگ عاقلان، حواجز اور غمیت کے حامل افراد ورثہ ازدواج جن کا شلک ہوتے ہیں تو انہیں ایک دوسرے سے مطابقت بنانے کے لئے ایک دوسرے کی کمزوریاں اور خامیوں کو برداشت کرتے ہوئے اپنی ذمہ داریوں کو بحیثیت میاں بیوی کے نبھانے کو تیار رہنا پڑتا ہے۔ یہ سب ان میں نام کام ہو جائے گی صورت میں اختلافات سامنے آئے لگتے ہیں جس سے صرف خاندانی انتظامیہ پیدا ہو جائے تو بھلا اس کے برسرِ ازلت ایک عین معاشرتی مسائل کی صورت میں غلامی ہوئے لگتے ہیں۔

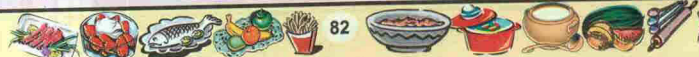
☆☆☆

شادی کی ناکامی اور طلاق کو ہمارے معاشرے میں بے حد برا سمجھا جاتا ہے۔ ایک وقت تھا کہ ہمارے معاشرے میں شادیوں کا عہد بڑھتا تھا۔ شادی کی طلاق کے بارے میں سنتے تھے شادی سے قبل والدین بیٹے کو نصیحتیں کرتے



ہیں کہ شوہر چاہزی خدا سے اس کی مرضی اور خوشی سے زندگی گزارنا۔ اس کی خدمت کرنا کہ بیوی کا اولین فرض ہے۔ یہاں باپ کی نصیحتوں پر عمل کر کے گھر کو جنت بنانے میں کوئی کسر نہیں چھوڑنی تھی۔ میاں بیوی ایک دوسرے کا خیال رکھتے تھے۔ والدین کو ایک دوسرے سے عقیدت ہوئی ہوں کو اپنی بھاری بھانتی ہونا ہو گا۔ لیکن یہ تو قطعی بات ہے کہ جس میں بھی لڑائیاں ہوتی ہیں طلاق اور ٹیبلر کی کو بُست کام آتی ہے۔ اس کے علاوہ ایک خاص خاندان میں شادیوں کا رواج تھا قحط سے آگاہی کی وجہ سے زیادہ میں آسانی دیتی تھی۔ یہ لڑکیوں کی شادی مومناہ کی مہر میں ہی کر دی جاتی تھی۔ اب ابائیس سے کھسکوں کو بچ کر اپنا لگتا ہے کہ عورت کا ہوا اور بہت طلاق ہوئی۔ کیونکہ ہمارے معاشرے میں عورت کی شادیوں کا رواج بھی بڑھتا جا رہا ہے۔ شادی اپنا مومناہ ایک دوسرے کے حواجز اور غمیت کو کھینچ کر جلدی فیصلوں کے نتیجے میں جاری ہے۔ شادی کے بعد جب عملی زندگی سے واسطہ پڑتا ہے تو دونوں ایک دوسرے کو اس کا ذمہ دار قرار دیتے ہیں۔ اس مومناہ سے مختصر عرصہ میں لیتے ہیں اور پھر ذمہ داریوں کو طلاق تک پہنچا جاتی ہے۔ طلاق کا ایک اور سبب خواتین کا ملازمت کرنا ہے جو مردوں کو ملازمت پیش خواتین سے عام طور پر عقیدت ہوتی ہے کہ گھر کی طرف سے نہیں کر سکتیں۔ دن بھر کٹاوتی برقی ہیں۔ بچوں کی دیکھ بھال کے گھر کی امور کی تمام ذمہ داری میں ہوتا ہے اور سب کچھ کرتا ہے تو جانتا ہے کہ بیوی مسکرا کر خود شادی کے ساتھ ادائیگی کر لے کر اس کی خدمت میں صرف ہونا چاہئے مگر ملازمت کرنے والی بیوی خود اپنی کھسکی ہوتی ہے کہ وہ مرد دھری اور چڑے سے پین کا مظاہرہ کرتی ہے۔ جس سے خود کو خراب آتا ہے اور وہ درد، جھپٹے میں بیوی کو طلاق دے دیتا ہے۔

بعض اوقات ملازمت کی خواہش عورت کا گھر برباد کر دیتی ہے۔ ہمارے معاشرے میں مرد کو حاکمیت کی نشانی سمجھا جاتا ہے۔ چاہے پیدا ہو جائے تو عورت کے نصب جاگ جاتا ہے اور اگر بیٹی پیدا ہو جائے تو اس کی بد نصیبی کا آغاز ہو جاتا ہے۔ لڑکا نہ پٹیلیا پیدا ہونے کی صورت میں صرف



آپ کے ستارے کیا کہتے ہیں



سید محمد علی قادری

آپ کیلئے کن مسائل سمجھنا بہتر رہے گا؟ بہت دولت اور مدد حاصلات میں آپ کا پانی کی ٹنکی؟
معروف ہر گفتاریت روحانی، اسکالر، محقق، سید محمد علی قادری سے رہنمائی حاصل کریں۔
اسکالر اور قادری صاحب آپ کے بنیادی مسائل کا نقل کرتے ہیں آپ کی بات اور اس بات سے متاثر کرتے ہیں۔

☆ قادری صاحب! میں نے اپنے بھائی کی بیماری کے لئے لوح شفاء اور مبارک گنگ لیا تھا۔ اب شاء اللہ بھائی بالکل صحت یاب ہو گئے ہیں اب میرے لئے کیا حکم ہے؟ (محمد نواز گجرات)

☆ بھائی! آپ کی صحت یابی مبارک ہو۔ لوح کو فوراً غصہ کرادیں اور دو لٹل شکرانے کے ضرور ادا کریں اور جب مقدور صدقہ دے دیں وظیفہ 21 دن تک جاری رکھیں۔

☆ قادری صاحب! میرے اندر اعصابی کمزوری تھی۔ آپ سے علاج کرایا آپ نے مجھے لوح جاری کر دیا اور سدھ پھر پینے کے لیے دیا اب اللہ کا شکر ہے میں بہت بہتر ہوں لوح کا کیا کرنا ہے؟ (وقت خان۔ پشاور)

● اللہ آپ کو ہر بیماری سے دور رکھے (آمین) لوح کو غصہ کرادیں اور وظیفہ ابھی 31 دن اور پھر چھپیں، ختم ہوجانے کو فون کر کے مزید ہدایت لیں۔ (نواز کی پابندی رکھیں)

☆ قادری صاحب! میں ہر وقت غصے میں رہتا تھا جس کی وجہ سے میرا بلغم پھر پانی رہتا تھا آپ سے فون پر رابطہ ہو آپ نے ”لوح شفاء“ اور مبارک چتر عاتق کیا اور پانی میں نقش ادا کیے دئے اللہ کا کرم ہے میں اب مکمل صحت یاب ہوں۔ اب نقش کا کیا کرؤں؟ (معتزم خورشید۔ کراچی)

● بیٹا آپ لوح کو غصہ اسنی بتتے پانی میں بہادیں کاغذ کاغذ پانی میں رکھا رہے دیں ضرورت کے وقت پانی بیکار نمازی گزاریں پابندی رکھیں۔

☆ قادری صاحب! امیر اکار و بارہ ہوا کیا قاضی ہر کسی نے بندش کرا دی تھی اس سلسلے میں آپ سے نقش بغیر خالص اور مبارک چتر اللہ کا شکر ہے اور بارہ پتہ چل رہا ہے۔ اب میرے لئے کیا حکم ہے؟ (غائب خان۔ چمن کوئٹہ)

● خدا کا شکر ادا کرتے رہیں نمازی پابندی کریں۔ وظیفہ 21 دن صبح شام ایک پیچ پڑھا کریں۔

☆ قادری صاحب! السلام علیکم! میری شادی ونے سے کتنی ہی میری زندگی میں بھائی بھی تھی کسی وجہ سے میرے بھائی اور ان میں تھیں تھیں تھیں بھائی اسے طلاق دینا چاہتے تھے میں بہت پریشان تھی کہ ایسا ہو گیا تو میری زندگی میں خراب ہو جانے کی اسی پریشانی کے عالم میں آپ سے فون پر بات ہوئی تو آپ نے بتایا کہ بھائی پر شخص اثرات ہیں اور ایک بھائی چاروں کا غصہ اور ایک کا پھر صحت کی سب سے بڑی بھوت آزمی قادری صاحب! اور ات رات آپ کے لیے دعائیں کہتی ہوں کہ آپ نے میرا کھربھایا کراچی آ جاو تو آپ کی قدم بقدم کے لیے ضرور آؤں گی دعاؤں میں اپنی بھی کو ضرور دیکھنا کریں نقش اور چتر کا کیا کرنا ہے؟ (زہرہ جتوئی۔ منان)

● بیٹی! اللہ کا شکر ادا کریں لوح کو غصہ کرادیں اور سدھ پھر پینے کے ادا کریں وظیفہ کی ایک پیچ 41 دن تک پڑھیں اور ہر صدقہ پڑھنا بند کر دیجئے گا نمازی پابندی رکھیں۔

● اگلے سال جون تک امکان ہے۔
☆ میرے اولاد تک ہوگی؟ (فاطمہ زہرہ۔ لاڑکانہ)
● اگلے سال تیرہ تک امکان ہے۔
☆ میری شادی کب ہوگی؟ میری ایک لڑکی سے دوتی ہے کیا میری اس سے شادی ہو سکتی ہے؟ (عام شہیر۔ گجرات)
● آپ کی شادی دھاتی طور سے ہو سکتی ہے شادی کے بارے میں تہذیب کا شکار ہیں جس لڑکی سے آپ کی دوتی ہے، کوشش کریں اس سے شادی ہو جائے آپ کی شادی کا کیا ہو سکتی ہے۔
☆ مولانا صاحب! میری تین بیٹیاں اور دو بیٹے ہیں عمر کی اس حد پر پہنچ کر میرے شوہر نے دوسری شادی کر لی ان کے ساتھ آفس میں کام کرتی ہے مجھے تو ایسا محسوس ہوا جیسے اس نے کوئی عمل کروایا آپ سے رابطہ کیا تو آپ نے بتایا کہ شوہر پر غلطی ہوا ہے اور لوح قدس اور مبارک گنگ ہیبت کیا لوح اور وظیفہ کی برکت سے میرے شوہر مجھ سے پہلے کی طرح ہو گئے ہیں اللہ آپ کو جوڑنے خبر دے، ”عزیز کرنا ہے فرمادیں۔“
(شانیہ بی بی۔ بخش اقبال۔ کراچی)

● بیٹی اللہ آپ کے کھر میں صحت و الفت کو قائم رکھے لوح کو غصہ کرادیں اور صدقہ خیرات کرتی رہا کریں وظیفہ ایک پیچ صبح ایک شام پڑھ کر کھر کے پھر کو پلا کر پڑھیں۔
☆ سائیں! میں نے اپنی بیٹی کی شادی کے لئے سود پر قرض لیا تھا اس اعنت میں ایسا بھنسا کہ آج دن سال ہو گئے کی بڑھ خیریدے لیکن سب بے سود۔ آپ کو فون کر کے اپنے حالات بتائے تو آپ نے نقش بغیر خالص اور مبارک چتر دم کر کے دیا ابھی نقش اور وظیفہ ایک پیچ تین تین ہوا تھا کہ میرا بھوتہ نقل آیا آج میں نماز پڑھ رہی ہوں فارغ ہوں اور اپنی بیٹی کے لئے چیز کا سامان بھی لے لیا ہے آپ حکم کریں سائیں آپ کے لیے کیا سوغات لاؤں اور مزید ہدایت فرمادیں۔ (علی عثمانی۔ لاڑکانہ)

● بیٹی! اونٹنی کی خبر آپ نے خانی اس سے بڑھ کر ہمارے لیے کیا تختہ ہو سکتا ہے اور وظیفہ کو مکمل کر اللہ کا شکر بھلا کر آج 7 یوم تک عشا کی نماز کے بعد دو رکعت شکرانے کے نقش پڑھیں اور آخو میں دن میں سیکڑوں کو کھانا کھلا دیں اللہ آپ کے مال میں برکت دے۔ (آمین)

☆ میری شادی کب ہوگی؟ ابھوں میں ہوگی یا غیروں میں؟ کیا میری شادی ”س“ سے ہو سکتی ہے؟ (شازیہ فاطمہ۔ ملیر)

● آپ کی شادی کا امکان دو سال بعد مارچ میں غیروں میں ہے۔
مطلوبہ جگہ آئیڈے۔

☆ قرعہ اندازی میں انعام نکلے گا یا نہیں؟ میرے حالات کس ٹھیک ہوں گئے میرا کاروبار تھا جو ختم ہو گیا ہے میرے لیے کوئی تک نہائیں؟ (میر الدین۔ لاہور)

● میری جگہ سے کام لینے پر پریشان ہیں اگلے ایک سال میں آپ کا کاروبار دوبارہ شروع ہو سکتا ہے قرعہ اندازی کو ذہن پر مسلط نہ کریں انعام نکلے گا امکان ہے کہ تیرہ ماہ تک ”لا جود“ چاندی کی انگوٹھی میں سیدھے ہاتھ دی روپائی انگلی میں ٹھہریں۔
☆ ہمارے حالات کس ٹھیک ہوں گئے پر پریشان ہیں ختم ہوں گی؟ میری شادی کس سال ہوگی؟ (مکمل راجپوت۔ حیدر آباد)

● میری جگہ سے کام لینے پر تقریباً نو ماہ بعد پر پریشان ہیں میں کی شادی ہے آپ کی شادی کا امکان اگلے سال آگئے ہو۔

☆ حضرت صاحب! میری شادی کب ہوگی؟ ابھوں میں ہوگی یا غیروں میں؟ زندگی کسی گزرنے کی؟ میں آگے پڑھنا چاہتی ہوں کا کیا ہو سکتا ہے یا نہیں؟ (فونیہ بی بی)

● بیٹی! شادی کا امکان اگلے سال فروری تک نظر آ رہا ہے ابھوں میں زیادہ امکان ہے زندگی بہتر گزرنے کا امکان ہے تعلیم میں کامیابی ہو سکتی ہے مگر بہت محنت کی ضرورت ہے۔

☆ میں ایک لڑکے ”ع“ کو پسند کرتی ہوں، دو بچی مجھے پسند کرتے ہیں کیا ہماری شادی ہو جائے گی اگر ہو جائے گی تو کب ہو سکتی ہے؟ (عائزہ بی بی۔ کراچی)

● آپ کی شادی کا امکان اگلے پڑھ سال میں ہے۔ مطلوبہ جگہ کی ہو سکتی ہے۔

☆ میں الیف اے کی طالب علم ہوں کیا امتحان میں اچھے نمبروں سے کامیاب ہو جائیں گی؟ (افسانہ انجم۔ فیصل آباد)

● خود اعتمادی سے کام لیں مستقبل میں بھی تعلیمی سلسلے میں نمایاں کامیابی کا امکان ہے۔

☆ یہ بتائیں کہ ساموں کے کھر دوسری اولاد کا امکان کب تک ہے؟ (قاسم کھارادر۔ کراچی)

نوٹ:

خدا کیلئے وقت اپنا مکمل نام، نام والدہ کا نام، تاریخ پیدائش ضرور لکھیں۔ براہ راست جواب کیلئے جوئی لفافہ ساتھ بھیجیں۔

خطوط سے رابطہ: سید محمد علی قادری سیکٹر 11-B، نارنگ پور، نزد ٹیٹل فون، کراچی۔

021-36085397..... 0333-2254335

فون پور رابطہ: email address: mashaaleraah@gmail.com..... mashaaleraah@gmail.com



.....انگی چوتے سے ٹہلی پر جاتے.....

بعض دفعہ چٹ سے خون جم جاتا ہے۔ سیاہی مائل ٹیلا وجہ پر جاتا ہے۔ اس کے لئے آپ جلد میں ٹھنڈا سا نمک ملا کر دھوا کر لپ کریں دو تین بار لگاتے سے جلد کی سیاہی دور ہو جائے گی۔ اسی طرح نعل جالے پر خالص نمک کا لپس خشک کرتا ہے۔ جلد نہ ہو خالص پیاز کا رس لگا لیں نعل پانی میں گھول کر لپ کر لیں۔

☆☆☆

.....مساموں کو بند کرنے کے لئے.....

کئی کا آٹا یا جی کا آٹا گرم پانی میں ملا کر نئی بنا لیجئے اور کھلے ہوئے بڑے بڑے مساموں پر آدے سے کھٹے کے لئے لگا کر چھوڑ دیجئے پھر خشک سے پانی سے مندھو لیں۔ پھر عرق کباب میں بھجوری اور رائے کی سفیدی ملا کر کھلے اور بڑے مساموں پر لگائیں تو وہ سکڑ کر بند ہو جائیں گے۔

☆☆☆

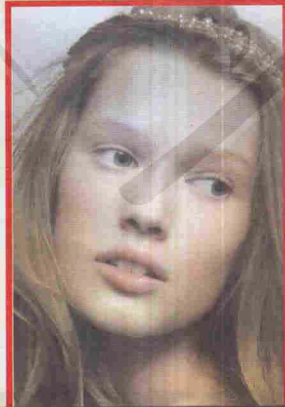
.....بلیک ہیڈز کے لئے.....

پیلے چہرہ گرم پانی سے دھوئے پھر پھردرو صفت تک چہرے پر دو دو اسٹچ لیجئے۔ روزانہ یہ عمل کرنے سے بلیک ہیڈز لگنا بند ہو جائے ہیں۔ ابھی بھی بلیک ہیڈز کے خاتمے کے لئے بہترین بات ہوتی ہے۔ اس کا طریقہ ہے کہ چار اونس پلے ہوئے دو اونس دودھ اونس گیسرین سوپ اور ایک اونس ملائی میں ٹھنڈے سے پانی میں مل کر کھول لیا جائے اور اسے چہرے پر آدے سے لگنے کے لئے لگا کر دھو لیں۔ بلیک ہیڈز کا خاتمہ ہو جائے گا۔

☆☆☆

.....چہرے کے داغ دھبے.....

لیہوں میں رنگت صاف کرنے کی خاصیت ہوتی ہے اس کے لیہوں کا رس نکال کر روٹی سے چہرے کے داغ دھبوں پر لگا دیں اور جب وہ خشک ہو جائے تو چہرہ دھو لیں۔ چند روز میں ہی چہرہ دارغ دھبوں سے صاف



.....سویکری جڑی تادی کر کے لیتے.....

پاکستان سے پہلے ان کو کم گرم پانی میں بھگو دیں پھول کر تازہ ہو جائیں گی سوکھتی کو آپ دہنے ہی باہری میں ڈال سکتی ہیں بھگو نے کی ضرورت نہیں ہے۔ کاجر، شادیم، کرلے، وغیرہ بھگو دیں۔ سوکھا ہوا ساگ بھی تھوڑی سی دیر بھگو دیں اور پھر پینے کے لئے رکھیں۔

☆☆☆

.....سیب تازہ کر کے لیتے.....

کی صندوق یا الماری میں بھوسا بھینچا کر سیب اس طرح رکھیں کہ وہ ایک دوسرے سے جھکرو ہیں۔ سیب خراب نہیں ہوں گے۔

☆☆☆

.....سیلاب کر تازہ کر کے لیتے.....

لیہوں کا عرق اگر کھپلے پر چھڑک دیا جائے تو وہ خراب نہیں ہوتے ہیں۔ لیہوں کا ٹیچا لٹکا دیا جائے تو کافی دن تک کیلے ٹھنڈا رہتے ہیں۔ پیچے کو خشک یا ٹھنڈے میں رکھیں جلدی خراب نہیں ہوگا۔ زبردست کھنڈ اور خوراک رکھنے کے لئے غنڈی ز میں پر رکھیں۔

☆☆☆

.....استعمال شدہ گی یا نعل صاف کر کے لیتے.....

استعمال شدہ گی پیچھے دیا جائے نہیں۔ اوپر سے تھار لیں۔ نعل جوتہ وہ بھی اوپر اور سے نکالیں کہ میں کوئی پانی لگائی ہو تو اس میں بھجان لیں۔ کئی کئی بار فرج میں رکھ کر اوپر کی پانی کوئی جھٹک دیا کریں۔ ایک کے سامنے کئی بھی آپ ٹھنڈا کر سکتی ہیں۔ جتاہوا کئی ڈی سے کھنڈیں۔ ٹھنڈا ہوا استعمال کریں۔

☆☆☆

.....کئی صاف کر کے لیتے.....

کئی سے پیش بعض دفعہ گاڑی بڑھتی ہے۔ اس کے لئے بہتر طریقہ ہے کہ پانی کا کھجور کی میں ایک پاؤ ڈھکی ڈال کر جالیں۔ جب یہی پانی جالے تو کئی کپڑے سے بھجان کر بھریں۔ کئی میں اصلی کئی بھی چھو ہوگی۔ سامان کا ڈاکھڑی بھڑ ہوگا۔ کچھ خواتین تو یہ کھڑا کر سکتی ہیں ہم اصلی کئی میں ہی سامان پکاتے ہیں۔

☆☆☆

.....چاند کو کیزوں سے بچانے کے لئے.....

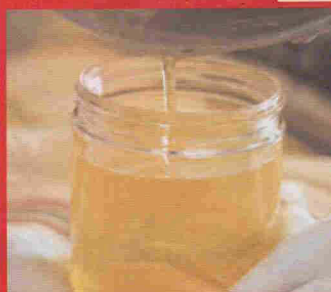
چاند میں پانی ہوا سونا نمک اور ملدی ملا کر رکھیں۔ چاند جلدی خراب نہیں ہوں گے اور کیزا ابھی نہیں پڑے گا۔

☆☆☆

.....مصالے کے برجان دھونے کے لئے.....

عام طور پر ہم روٹیل کی خالی شیشوں اور جار میں مصالے رکھتے جاتے ہیں گرم پانی کی میں صاب ڈال کر صاب اور نمک ڈال دیں اور یہ پانی اس میں ڈال دیں۔ پانی ذرا خشکا ہو جائے تو جڑیں سے دھو لیں۔ دھوپ رکھ کر سوکھا لیں۔ اخبار کے کاغذ سے صاف کر کے دوبارہ مصالے بھریں۔ بالکل نئی چٹائی شیشاں نظر آئیں گی۔

☆☆☆



ہو جائے گا۔ کھانے کے چار بچے کدو کھس کی ہوئی مولیٰ لے لیں اور اس میں چند قطرے سرکہ ملا کر لپی مائیں اور آدھے کھٹنے کے لئے چہرے پر لگانے کے بعد منہ دھولیں۔ واضح وجہ دور ہو جائیں گے۔

انتوں کے درد کیلئے

بعض دفعہ دانت میں سوراخ ہوتا ہے یا گل سڑ جاتا ہے۔ اس کی وجہ سے دانتوں میں اور بہر میں تکلیف رقی ہے۔ ایسی صورت میں ایک ماہر سوڈا ایک چھناک پانی کے حساب سے ایک بڑے شیشے کے گلاس میں حل کریں اور خوب غرارے کریں آرام آجائے گا۔

.....دانت آسانی سے نکالنے کیلئے.....

سباک بھون کر شہد میں لاکر رکھیں۔ یہ شہد کھم شام کو صوبوں پہنچنے سے
دھات آسانی سے کھل آتے ہیں۔ بچوں کو تکلیف نہیں ہوتی بچوں کو خوش نہیں
ہو جا جائے انھیں سوسائٹس دیتے ہیں کہ بچے سخت مند ہیں۔ مٹھی
بار کی جیسا کہ اس میں تھوڑا سا نمک اور شہد لاکر کو صوبوں پر نہیں۔ سرس
کے کھجور کے لڑکاس کا بار پنا کر بچے کے میں ڈالیں۔ اور دودھت کی تار
کھجور کھجور کے لڑکے کے غار سے پھنک دیا جائے۔ ہر گھر سے دھت کی پکڑ سے ہی
کھجے میں ڈالیں اور دھت آسانی سے کھل آئیں گے۔

خوار کی باد ہضمی کیلئے

تھوڑی سی ہیز سونف اور قصور اساطیر نے لے کر ایک گلاس پانی میں جوش دے کر رکھ لیں۔ بچوں کو تھوڑا تھوڑا چلائیں۔ اس سے بدنامی دور ہوگی دودھ نیم ہوگا اور بچے صحت مند رہیں گے۔

مانو لے بچوں کا اجلاس

پہلی جلدی ایک حصہ۔ آٹھویں جلدی ایک حصہ۔ گھٹی ایک حصہ۔ ملا کر ذرا سا پانی ڈالیں۔ اور پچھلے جسے سیر پر لے گئے تھے ہوا سخت آٹھویں جلدی ایک گھنٹہ بعد پچھلے پچھلے ملا کر دیں۔ پچھلے کا رنگ گورا ہو جائے گا۔ ہر روز تازہ آٹھویں جلدی لے کر پچھلے، گھٹی ملا کر استعمال کریں۔

رنگ نکھارنے کیلئے

پودینہ کا پانی بہترین ہے۔ تھوڑا سا خشک یا سبز پودینہ لے کر اسے ایک گلاس پانی میں اہال لیں اور وہ باقاعدگی سے پئیں۔

☆☆☆

سفر آواز

تو بڑی بوڑھوں کا یہ ٹونکہ آزمائیے۔ سات بادام کی گریاں اور سات کالی مرچ لے کر تھوڑے سے پانی میں چٹنی کی طرح چیں لیں۔ ایک چمچ چینی ملائیں اور چائے لیں آواز درست ہو جائے گی۔

یاں کھانے سے زبان پھٹ جائے۔

بعض دفعہ ہان میں چوٹا زیادہ لگ جاتا ہے۔ اس کی وجہ سے زبان پھٹ جاتی ہے۔ کچھ کھایا پیا نہیں جاتا۔ تھوڑا سا کھوپرالے کر چلیں۔ منہ ٹھیک ہو جائے گا۔ کھورے سے منہ کی جلن دور ہوتی ہے۔

☆☆☆

بردی سے آواز بیٹھ جائے

ادک کا درمیان بکھلا لیں۔ نوکدار چھری سے سوراخ کریں اور ادک میں نمک بھر دیں۔ ادک کے چورے سے سوراخ بند کر لیں۔ تصویر سامنے دیا ہوا آٹا ادک کے چاروں طرف لگا چے جو لمبے میں دبا دیں آٹا چپک جائے تو نکال کر آٹا چھینک دیں اور ادک تھوڑی سی ٹیک کر کھا لیں آواز ٹھیک ہوجائے گی۔





پاکستان میں ثبوت حیات کے رول آؤٹ کے لیے وائس ٹرسٹ
کوڈنج گورنمنٹ (PSI) کی طرف سے اعزازی گرانٹ

30 دسمبر 2012ء: وائس ٹرسٹ کو دنیا بھر میں ڈیجیٹل آئیڈیٹیاں اور صوتی لہروں (وائس بائیو میٹرکس) کے ذریعے آسان عمل پیش کرنے میں شہرت حاصل ہے اور اب حالیہ جی وائس ٹرسٹ نے ڈیجیٹل گورننس کے ساتھ پاکستان میں دولت مند آئی بی بی سی ID رومز کی گرانٹ کے لیے اعزاز حاصل کیا ہے۔ اپنے اس اعزاز کو وائس ٹرسٹ قابل فخر سمجھتے ہیں۔

یہ پروگرام ڈیجیٹل فٹنری برائے بیرونی معاملات، اتر قریبی کارپوریشن کے پرائیویٹ سیکٹر انویسٹمنٹ (PSI) کا خاص پروگرام ہے جو کہ ابھرتی ہوئی مارکیٹوں میں جدید سرمایہ کاری کے پروجیکٹس کو تقویت بخشتا ہے۔

وہاں ٹرسٹ کمیونٹی، ایگزیکیٹس کمیونٹی اور اس میں جدا جدا تنظیمات کے حوالے سے جا چکا ہے اور اب پروف آف لائف (ثبوت حیات) کے تحت انہوں نے ایک محفوظ و مستحضر اور آسان رجسٹریشن کے جس کے ذریعہ بڑے کی اونٹنیوں کی گھسی کی گئی ہوئی ہیں۔ جیسے کہ دشمن کی تنظیم میں رہاں ایگزیکیٹس کمیونٹی کے اس بات کو یقینی بنایا جائے کہ دشمنی وصول کرنے اور احیاء کے بعد ایک میں موجود ہے اور آدھی شناخت تصویر کی جائے گی۔ پشاور کی اپنی شناخت کے لیے ایک بلانچر اداروں میں ازخود جائے گی تو تب میں آئے گی۔

پراجیوٹیکلر انویسٹمنٹ آفیشل مارٹن مان کا کہنا ہے کہ کئی کا یہ قدم انتہائی اہم ہے اور یہ ایسے لوگوں کو بینکنگ اور فنانس سرورسز فراہم کرنے کے لیے ہے جو بینک کاؤنٹنٹ نہیں رکھتے۔ PSI کا مقصد پرائیویٹائزیشن کونسل کو کم سے کم کر کے چھوٹے کاروباروں کا فروغ دیتا ہے تاکہ پاکستان میں سوشل کاپیٹل ایک ورک ڈسٹرکٹ وسیع ہو جائے۔

رائس فرسٹ کے CEO جناب طارق حبیب کا کہنا ہے کہ PSI کے گرانٹ ملنا وڈا کرسٹ کے لیے اعزاز کی بات ہے اور پاکستان میں پروف آفائف ٹیکنالوجی (ثبوت حیات) کا اجرا ایک فوکل آنکس پراجیکٹ ہے۔ اب لوگوں کو PINS اور پس ورڈز یاد کرنے کے لیے فائلس ملنے کے لئے وقت گزارنے میں احتیاط نہیں کرنا پڑے گا۔ ان کی آواز پر شہور سائنس کافی ہے۔ ان کا مزہ کہنا ہے کہ وڈا فرسٹ لوگوں کی زندگیوں میں فوٹو کی برادہ راست فرامی اور وجہ یہ جیٹھل (دائیں) اور بائیں مثال آپ ہے۔ جب کہ یہ طریقہ دستی محکموں کے لیے معاشی استحکام کی کوششوں میں بھی مددگار ثابت ہوگا۔

PSI پروڈیکٹ سرمایہ کاری کا پروڈیکٹ ہے جو کہ ڈیڑھا (دو روپیہ) کو ایک کھیتی کے ساتھ مل کر کرتی ہے۔ ۳۴ ہے۔ یہ ترقیاتی اداروں اور لوگوں کے مابین یہ ہوتا ہے۔ اگر یہ سرمایہ کاری مطلوبہ اہداف حاصل کرے تو PSI کی گرانٹ کی مقدار قرار پاتی ہے۔ یہ گرانٹ سرمایہ کاری کی رقم کے مالی کنٹری بوشن پر مشتمل ہوتی ہے۔

اگس ٹرسٹ کا زیادہ تر حق ریٹیلیس ٹوس انویسٹمنٹ کے پاس ہے۔ جو کہ مارشل بونک بورڈ میں جنہیں ڈچ برائوٹ ایکویٹی انویسٹر کا مقام حاصل ہے۔

کورن ملیسین جو کہ وائس ٹرسٹ کی ان ٹیمر CFQR اور ریپٹیس ٹیوس کے ترجمان ہیں ان کا کہنا ہے کہ سرمایہ کاروں کا وائس ٹرسٹ کے حالیہ عالمی رول آؤٹ ساتھ طویل المیعاد وعدہ ہے۔

دہلی فرسٹ کونڈا گیارہویں ویں ہیکٹل اور آئینکین اور دہلی ہائے میٹروکس کے تیار ہونے کے حوالے سے شہرت حاصل ہے۔ دہلی فرسٹ مسلسل جدید تہذیب و تیکنالوجی کی دنیا میں معاون کردار ادا کر رہا ہے۔ دہلی فرسٹ ہیکٹل طریقوں میں مہارت اور کچھ باہر سے ترقی کی چیزیں آئینکین اور دہلی فرسٹ کے لیے ہر سال کام نکلیں ہیں آسانی سے پائیدار کر رہا ہے۔ دہلی فرسٹ ایک کامیاب ڈیجیٹل دنیا ہے۔ کئی فرم کی بنیادیں پڑ چکی ہیں اور دہلی فرسٹ کے لیے ہر سال کام نکلیں ہیں آسانی سے پائیدار کر رہا ہے۔ جبکہ امریکا، یورپ، جاپانی، مشرق وسطیٰ اور افریقہ میں ہر سال کام نکلیں ہیں آسانی سے پائیدار کر رہا ہے۔ دہلی فرسٹ کے لیے ہر سال کام نکلیں ہیں آسانی سے پائیدار کر رہا ہے۔

4



ROMEX[®] APPLIANCES AND PARTS



EBH بیوٹی سیکرٹس



EBH آپ کے لئے لایا لیٹین اور آرام کا حسین امتزاج EBH کی جدید Fiat glam جس سے آپ کا پاؤں انگریزی سے اٹھیں تک نرم و لطیف، آرام دہ کشن میں رہے جس سے آپ کی داک رہے آرام دہ مختلف اسٹائل کش ڈیزائن میں موجود یہ EBH کی جوتیاں آپ کے پاؤں کو نہ صرف خوبصورت بنائیں گی بلکہ انگریزی میں بہت کر کے گی تاج ہی خریدیں۔

Johnson's بی باتھ

آپ کے بچے کی نازک جلد کی حفاظت کرنے کیلئے Johnson's جیسن کرٹا ہے۔" بے لی ہاتھ "جڑا کے بچے کی نازک جلد کو نرمی کے ساتھ صبراً صاف کرتا ہے، لہذا اسے ملائم اور خوشبودار بھی بناتا ہے۔

Johnson's جیسن کرٹا ہے لی ہاتھ بڑا کٹس جس میں آپ جیسن کرٹا ہے۔

۱) **پیچ باند:** آڑو کے دامن اور خاصیت سے گھر پور پیچ بے بی باتھا کچے بچے کی جلد کی حفاظت کرتا ہے
ساتھی اسکی نشوونما میں بھی مدد کرتا ہے۔

(2) **ملک پانہ:** اس میں شامل ہے "نومو میڈ ز فارمولہ" اور ساتھ ہی ملک پروٹین۔ اس کا ڈبل فارمولا جلد کی حفاظت کے ساتھ ساتھ اس کو نرم و ملائم بھی بنائے۔

3) **بیبی شامہ باقیہ:** اس میں نہ صرف "لیکچر فور زماہر" شامل ہے بلکہ ساتھ ہی آپ کے بیچ کو مارا ہوا نیکو بھی فراہم کرتا ہے۔ جس سے آپ کا بیباک آسانی سے ہر پوزیشن حاصل کر سکتا ہے۔ ساتھ ہی آپ کے بیچ کی جلد کو نرم و ملائم اور تروتازہ بھی کر سکتا ہے۔





ڈاکو جو کہ تمہارے پاس ہے نکال کر میرے حوالے کر دو۔
راویز میرے پاس ہے تو بجلی کا بل ہے، روایح کر اور بچا۔

☆☆☆☆

استاد سب سے کہا تھا جانا۔

شاگرد جی رہا!

استاد: (جھلکار کیا یہ کہا لفظ ہے؟

شاگرد ہاں جب، ماہے جتنا ہی چاہے بھیج کر لیا کرتے ہیں۔

☆☆☆☆

مرتبش (خس سے) نیندا لے والی کو لایاں، ڈاکٹر نے ابھی تک نہیں بھیجیں؟

خس: تو دوا سے نہیں ہیں۔

مرتبش تو پھر جلد نکالو، میں کو لیں گے، انتظار میں زیادہ دیر تک نہیں جاؤں گا۔

☆☆☆☆

☆☆☆☆

ایک اور گیر سے رات کے وقت انگریزی میزک پر کچرے جوالدار سے

پوچھا: "میں پلے میں کوئی خبر دو تمہیں؟"

جوالدار نے جواب دیا: "اگر خبر ہو تو بتاؤ، میں یہاں نہ ہوتا۔"

☆☆☆☆

ایک شخص پرانے کو قہقہہ دو ڈھال سے صاف کر رہا تھا۔ جب پوچھی تو اس

نے بتایا: "وڈھال روپ سے، دس روپے کا تھا اور جتنا میں نے اپنے پتے روپوں

سے خریدا ہے۔"

اسراں کردہ: (عجلا کر، پشاور)

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

دھنک رنگ باورچی خانہ

استاد: "چاہا وہ کیا؟"

احمد: "میں نے دھنک کر ایک بوڑھے شخص سے رو پاؤں ہو رہا تھا۔ میں

اس کے پیچھے جا کر دیکھا۔ اس کے نیچے میں نے تیزی سے رو پاؤں

کر لیا۔"

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

نام غزالی نے فرمایا: "اسے انسانوں کی کوئی بات تمہارے گھر آنے کا راہ

دے۔ تو تم ضرور دقت سے بچنے کیلئے اس کے لئے تیار رہو اور دے۔

گھر کو تک روک دین کو دے اسے صاف کرتے ہو، تاکہ بادشاہ تمہارے گھر

کوئی بھی نہ ہو کر جائے۔ تو اسے انسانوں کو سوچو وہ جو بادشاہ کا بادشاہ ہے

میں کے رہنے کو تمہارا دل سے تو اسے دل کو صاف نظر آئیں نہیں

دیکھتے، اسے انسانوں اپنے دل میں سے بری شخصیت میں صاف نہیں

تھپتھپاتے اور خدا کی نافرمانی کو کمال کرنا ہر جھجک دوس میں سمیت کا

ڈاکو کا تمہارے دل میں اس شخصیت کی محبت پیدا ہو۔"

اسراں کردہ: استاد! زکریا

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

فرمان الہی

ہو اور جن لوگوں کو یہ شریک اللہ کے سوا کہتا ہے، میں ان کو یاد دہان کرنا چاہتا ہوں

کہیں اللہ کو بے ادبی سے کہہ دیجئے یا ان کی تہمتیں۔ اس طرح ہم نے ہر

ایک فرقے کے افعال ان کی نظروں میں اچھے کر رکھے ہیں۔ پھر ان کو

اپنے رب کی طرف لوٹ کر جانا ہے جب وہ ان کو تانے کا کوہ دیا گیا کرتے

تھے۔ (۱-۹۸)

☆ بروی استطاعت مسلمان دل قبول کر لیتے ہیں اور جو بے

چارے غریب صرف اتنی کما سکتے ہیں جتنی ضروری کرتے اور ضروری ہی

کمالی میں سے کسی غریب کرتے ہیں، ان پر جو جہاد میں کرتے اور جتنے

ہیں، اللہ ان پر ہنستا ہے اور ان کے لئے تکلیف دینے والا عذاب تیار ہے۔

(۹-۹۸)

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

فرمان رسول

☆ رسول اللہ ﷺ نے فرمایا کہ اللہ تعالیٰ خود میرا ہے اور میری ہر بات

کرنا اس کے بھی محبوب ہے۔ مرنے پر وہ آقا تھا ہے جتنا کہ درستی اور سچی پر کس

دینا۔ (مسلم)

☆ جو آدمی نری کی محبت سے محروم کیا گیا، وہ سارے جہنم سے محروم کیا

گیا۔ (مسلم)

☆ دوسرے کی آگ حرام ہے ہر ایک شخص پر جو مزاج کا تیز نہ ہو مگر ہو،

لوگوں سے غریب ہوئے والا ہو مگر خود۔ (داؤد، ترمذی)

☆ سخت اور درستی غریبی جنت میں نہیں جائے گا۔ (داؤد)

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

☆☆☆☆

رجا ہر سے پارے

☆ احسان ہر کسی کے ساتھ بہتر ہے مگر اس کے ساتھ ہر کس کے ساتھ بہتر ہے۔

(حضرت محمد و آلہ)

☆ کسی کوئی چیز انسان کے لئے فائدہ نہیں لے کر لیتا، اگلے کے مترادف ہے۔

(حضرت امام غزالی)

☆ کسی سے ملنے میں ہمدردی نہ کرنا کسی کے ساتھ کئے گئے ہیں تا جہ



امر کہیں..... اور کہاں؟

وہی امر کہ..... نیو روٹھ کر ڈرو والا۔

ہاں۔

وہی امر کہ جسے پر یاد رکھتے ہیں۔

ہاں بھی

صاف کرنا..... مجھے تو یہ ”سپر یاد“ نہیں ”اسٹو پیڈ یاد“ لگتا ہے۔ بھلا یہ کسی یاد ہوئی جو جعفری کی ایک خفیف سی انگوٹھی بھی نہ سنبھال سکی، ان کی ساری یاد کی ایک ایک سا نزلہ لگی نذر رک سکی۔

بات تو تھوڑی ٹھیک ہے۔

بات صرف دھاری ہی ٹھیک ہے۔

☆☆☆

کچھ سنا کرنے؟

کیا؟

پیارا ایم باؤس میں بھی بجلی تاب نہ ہو گئی۔

واہ کیا بجلی سخت ملی ہے۔

اس میں سخت ملی کہاں سے؟ کسی؟

میں نے سمجھا نہیں آئے گی۔

تم کو کشل تو کرو دیکھانے کی

رہتے دو

نہیں بلینا! مجھے اب بچو نہ کرو

یہ وقف یہ گور بلا دیکشن ہے۔ حکومت کا کانڈر دیکشن۔ ہر طرف اندھیرا کر کے اندھیر کر دی کر کے وہ 21 ویں صدی کو اس طرف بھجھیں گے جیسے کہ آپ شیخ والوں نے تھرٹین گھر سے تھے۔

☆☆☆

واہ کیا مرے دارو دارو خیر ہے۔

کیا ہوا؟

گردوں میں کچھ کیشتات پکڑی گئیں

وہ تو چھوڑو..... اس کی بات نہ کرو..... مجرم بھی پکڑے گئے ہیں؟

ہاں کی پکڑا کیا؟

کون ہے؟

رنگے ہاتھوں پکڑا کیا لوگ ڈرائیو۔

بوتھیا یہ تو ایسا ہے جیسے آتش مل جانے پر پولیس کے قاتل پکڑا گیا۔ یہ تو معمولی کارکنے معمولی تھوڑا دارو دارو ہوتے ہیں۔

چپ کر۔ مٹی مٹی کر۔ لی جا

☆☆☆

میٹرک فرسٹ ڈویژن

شیر

ایف۔ اے۔ فرسٹ ڈویژن

مٹی۔

لی۔ اے بھی فرسٹ ڈویژن

شیر

ایم۔ اے بھی فرسٹ ڈویژن

آف کورس

بہت اچھا! ایک ریکارڈ ہے تمہارا

جنگ بکس

اچھا یہ تائیں کر سلطان کچھ شہید ہوئے تھے؟

1965 کی جنگ میں۔

جان بھگوان ہے؟

پاک فوج کے مشہور بھروسہ جیاب کرل ہو گئے ہیں۔

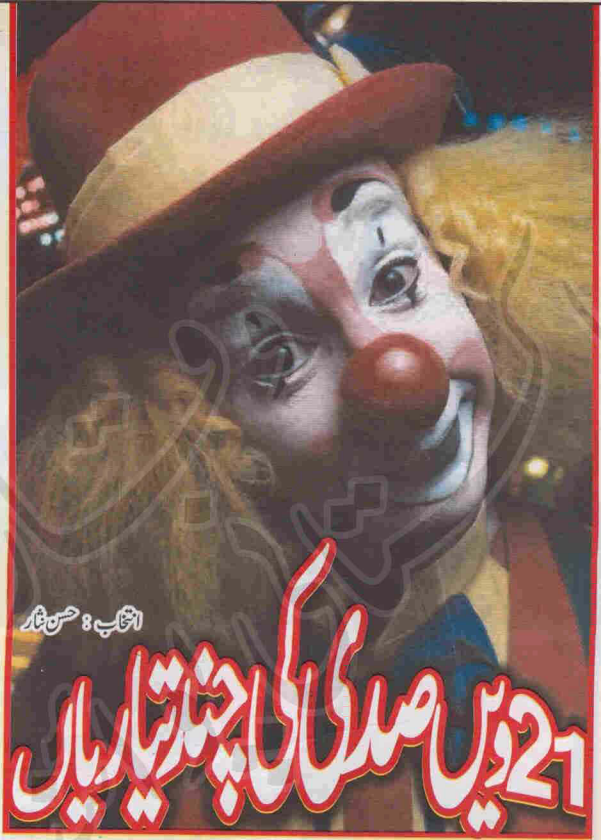
پاکستان کے پہلے وزیر اعظم نہ تھے؟

قائد اعظم۔

ایسا تو ہی زندہ تھے؟

”موتی اللہ اللہ کر تھو قدم بدم تھو“

☆☆☆



انتخاب: حسن شاہ

21 ویں صدی کی چہترتاریاں

اچھا وہ..... گیارہ سو تھو والا اس کا تو روزا اس کا ج کا خرچہ ہی ہزاروں میں ہے۔
کیا کرتا ہے؟
کنٹر بینک سے ملتا ہے۔
کیا چاہتا ہے ملتا ہے۔
نہیں یاد۔ شاید سوس ڈیڑھ دینا ہے۔
اور وہ روت جو بازوؤں اور پیٹ کی فٹاس کر رہی ہے۔ وہ کلی سادھی والی جس پر کوئلہ ہی پٹی ہے۔
لغت ہے..... تم بھی کٹھن بچا پتے اور تم نے غور نہیں کیا اس کے کالے اور گرے میڈلز کی ایڑی 18 کیڑ کر لگتی ہے۔ یہ پھیر گھوڑا رو ہے۔
کوئی اس کو کھڑ کوئی رشت خور کوئی اپکا کوئی گائے والی..... تم تو کہہ رہے تھے تم نے صحیحی کو پارٹی پر بلایا ہے۔
کیا تو صحیحی ہے..... پکڑا!

☆☆☆

یار ایک بات تو بتاؤ؟
پچھو
یہ اس انجلس کہاں ہے؟
جاس بڑا لڑا لڑا ہے۔
وہ تو مجھے بھی پتہ ہے۔ یہ سے ملک میں؟

فون تو ملاؤ۔
فون تو شام سے ڈیڈ پڑا ہے
اچھا حق جادو۔
لوڈ شیفٹ کا کالم ہے۔
تو چلو پھر چائے بناؤ۔
گیس کی کٹس آریں۔
شرم کرو۔
وہ بھی نہیں آری،
تو بھر کیا آ رہا ہے؟
21 ویں صدی۔
ہو گیا رہا ہے؟
اس کے استقبال کی تیاری

☆☆☆

وہ کون ہے؟ گورسا بھگتھو بالے والا والا۔
تیرے نہیں نہیں پتہ او با پتہ ہی ملا ہے، بہت بڑا اسکے ہے۔
اچھا اور چپک کے دافوں والا..... وہ تو خدا والا
فرخ تو سہاری ملازم نہیں اللہ معافی کو اکر کر دیتی ہوگا..... بی کو 8 کتال کا
خوشنور ہو رہا ہے، گاڑیاں وغیرہ وغیرہ۔
اور وہ دھو جھانے جارہا ہے۔ جس سے گلاب لگی ہوئی ہے۔





Horoscope

ازدواجی زندگی بسر کرنا شروع کر دیتے ہیں۔ یہاں تک کہ کردووں کی تلخی کی کا دھو بھی مٹا دیں تو جاتا ہے۔

برج حوت اور برج عقرب

برج عقرب اور برج حوت سے تعلق رکھنے والے مرد اور عورت کی اگر آپس میں شادی ہو جائے تو یہ بڑی عمدہ ازدواجی بڑھتی جاتے ہیں۔ دونوں چنگا کی ایک طرف سے تعلق رکھتے ہیں۔ اس لئے ان کے درمیان کافی زیادہ موافقت پائی جاتی ہے۔ دونوں کی بہت سی عادات ایک جیسی ہوتی ہیں۔ یہ ایک دوسرے کو بخیر انداز میں سمجھ سکتے ہیں۔ یہاں تک کہ جو کچھ اور ازدواجی زندگی بسر کرتے ہیں۔

برج حوت اور برج قوس

برج قوس اور برج حوت کے حامل فریقین کی اگر آپس میں شادی ہو جائے تو بہت زیادہ خوش کنیں رہ سکتے ہیں کیونکہ ان کی طبیعتوں میں کافی تضاد پایا جاتا ہے۔ برج حوت کا حامل فریق رنگین مزاج ہوتا ہے۔ اس میں مستقل مزاجی نام کو بھی نہیں ہوتی۔ دوسری بری عادت یہ ہوتی ہے کہ اس کی بہت حد تک ساتھ ساتھ بدلتی رہتی ہے۔ اس عادت کی وجہ سے بعض اوقات اسے شریک زندگی سے جبراً الگ ہونا پڑتا ہے۔ جبکہ دوسری طرف برج قوس والا فریق بے لوث اور ایسا پسند ہوتا ہے۔ اس کی یہ متضاد عادات کی وجہ سے ان کے مابین لڑائی جھگڑا اور جتا رہتا ہے اور یہ اتفاق محبت سے نہیں رہتا۔

برج حوت اور برج جدی

برج جدی اور برج حوت کے حامل مرد اور عورت کی اگر آپس میں شادی ہو جائے تو باہم موافقت ہوتی ہے۔ یہ دونوں اچھی مخالفت اور خصوصیات کی بناء پر خوش عورت اور پرست ازدواجی زندگی بسر کرتے ہیں تاہم ان دونوں میں بھی متضاد عادات ہوتی ہیں۔ جو ان کے مابین بحث و جھگڑا کا باعث بن سکتی ہیں اور یہ بحث و جھگڑا بعض اوقات جھگڑے کی شکل اختیار کر جاتی ہے لیکن یہ کیونکہ بہت طویل نہیں ہوتا بلکہ جلد ہی ان کی آپس میں صلہ ہو جاتی ہے۔ ان دونوں کو ہوا دینا ایک خاص بات ہوتی ہے۔ وہت خوش قسمت ہوتی ہے۔ اس کی وجہ سے ان کے رشتے میں وسعت اور شادی ہو جاتی ہے اور رنگ دہتی ہے۔ اس کے نتیجے میں جو بھی عورت یا مرد اس جھگڑا اور ازدواجی زندگی بسر نہیں ہوتا ہے۔

برج حوت اور برج دلو

برج دلو اور برج حوت سے تعلق رکھنے والے فریقین اگر رشتہ ازدواج میں منسلک ہو جائیں تو یہ کیونکہ خوش ازدواجی بڑھتی ہوئے ہوئے۔ لیکن ان دونوں میں باہمی مخالفت اور کچھ نہیں ہوتی۔ دونوں ہی مزاج کے اعتبار سے ایک دوسرے کی خدمت میں ہیں اور خود ساختہ اصولوں کے نتیجے میں جکڑے ہوئے رہتے ہیں۔ ان کے مابین بات و بیان میں جھگڑا شروع ہو جاتا ہے اور جو بالآخر لڑائی جھگڑے کی شکل اختیار کر جاتی ہے۔ ازدواجی زندگی کو خوش رنگ بنانے کے لئے دونوں کو بہت زیادہ قربانیاں دینا پڑتی ہیں جو ان کی فطرت کے خلاف ہے۔

برج حوت اور برج ثور

اگر برج حوت سے تعلق رکھنے والے مرد اور عورت کی آپس میں شادی ہو جائے تو بہت عمدہ ازدواجی زندگی بڑھتی جاتے ہیں۔ دونوں فریق ایک ہی برج اور سارے سے تعلق رکھتے ہیں۔ جبکہ اسے ہم مزاج ہوتے ہیں۔ زیادہ تر یہ باتیں اقدار مشترک ہوتی ہیں۔ جو فطری طور پر دونوں میں کافی دوسرے میں پائی جاتی ہے۔ یہ ایک دوسرے کی خوبیوں، خامیوں اور صلاحیتوں سے بھی بہت واقف ہوتے ہیں۔ اس برج سے تعلق رکھنے والے افراد چنگا دوسری فطرت کے مالک ہوتے ہیں اور ان کا طرز عمل عجیبہ ہوتا ہے اور اس وجہ سے بعض اوقات ان کے مابین کچھ غلط فہمیاں پیدا ہو جاتی ہیں۔ لیکن ان کے مابین ازدواجی زندگی پر قطعاً اثر انداز نہیں ہو سکتی۔ اور یہ پرست اور مثالی ازدواجی زندگی بسر کرتے ہیں۔

☆☆☆

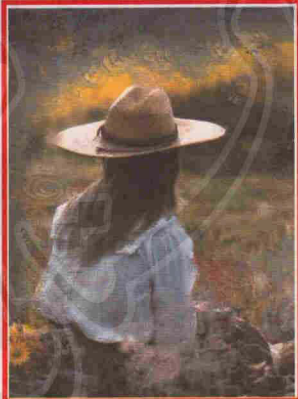
ستارے کیا کہتے ہیں

برج دلو کے دوسرے برجوں کے ساتھ ازدواجی تعلقات میں کامیابیات

برج حوت (Pisces)

19 فروری 20 تا مارچ

(دیکھیں: مریخی مہینے - سال و مہینے)



یہ پورے قند والے کولہل چرے کے فرد ہوتے ہیں۔ ان کا بہت خوشگوار چارہ کھانا ہوتا ہے۔ ان کا رنگ پتلا اور بال بلیٹہ ہوتا ہے۔ ہوتے ہیں۔ ان کی آنکھیں لمبائی اور سرگرمی پائی ہوتی ہیں۔ ان کے ہاتھ بہت مستحضر رہتے ہیں۔ ان کے اور ان کی ان کی خیریت جاری رہتی ہے۔

برج حوت اور برج حمل

برج حمل اور برج حوت کے حامل فریقین کے مزاجوں کا اگر موازنہ کیا جائے تو معلوم ہوگا کہ برج حمل آتش مزاج ہوتا ہے۔ جبکہ برج حوت آبی مزاج ہے۔ ان دونوں برجوں کا آپس میں کوئی تعلق نہیں ہوتا۔ اگر ان دونوں برجوں سے تعلق رکھنے والوں کی آپس میں شادی ہو جاتی ہے تو ان میں شکی بھی کچھ کچھ تعلقات نہیں رہتے۔ دونوں میں کچھ خوشگوار کامیابی اور بحث و جھگڑا دہتی رہتی ہے۔ جس کی وجہ سے دونوں ہی خوش رہتے ہیں۔

برج حوت اور برج ثور

برج ثور اور برج حوت سے تعلق رکھنے والے مہال میوی میں بہت مطابقت و مطابقت پائی جاتی ہے۔ ان کی شادی عمدہ اور مبارک ہوتی ہے۔ دونوں فریق آپس میں صلہ جاریہ وقت سے رہتے ہیں۔ یہ بیش خوش و خرم رہتے ہیں۔ برج حوت کا حامل فریق خیانت کا اور کینہ پرور طبیعت کا مالک ہوتا ہے۔ ان دونوں کے مابین دھب کی لڑائی جھگڑا ہوتا ہے۔ تو اس کی شرعاً برج حوت کی طرف سے ہوتی ہے۔ اولاد کی وجہ سے ان کے رشتے میں برکت اور روزی میں اضافہ ہوتا ہے۔ جو بھی عورت یا مرد ایک خوشگوار اور بڑی ازدواجی زندگی بسر کرتے ہیں۔

برج حوت اور برج جوزا

برج جوزا اور برج حوت سے تعلق رکھنے والے مہال میوی شروع سے خوشگوار ازدواجی زندگی گزارتے ہیں۔ یہ دونوں ایک دوسرے پر بہت مہربان ہوتے ہیں۔ ان کے مابین طویل اور پیار محبت کا رشتہ کافی پختہ ہوتا ہے۔